EINFACH KÖSTLICH 4

Empfehlungen aus Mama's Küche

EINFACH KÖSTLICH 4

Empfehlungen aus Mama's Küche



Einfach köstlich 4

Empfehlungen aus Mama´s Küche

1. Auflage 2009

Redaktion: Manuela Bähr-Janzen
Lektorat: Mitarbeiter des Lichtzeichen-Verlags
Umschlag & Satz: Manuela Bähr-Janzen

ISBN: 978-3-86954-003-0
Bestell Nr. 05-5-044

Liebe Köchinnen,
liebe Köche,

nachdem der 3. Band unserer Kochbuchserie „Einfach köstlich“ auf nationalem Boden zum besten Kochbuch des Jahres 2007 gekrönt wurde, sind wir von vielen Feinschmeckern dazu ermutigt worden, diese Serie fortzusetzen. Dank vieler Köchinnen und Köche, die uns eine Fülle von guten, neuen Rezepten zugesandt haben, wurde die Entstehung dieses Buches erst möglich.

Nun halten Sie den 4. Band unserer Reihe in Ihren Händen. Auch in dieser Ausgabe finden Sie wieder sorgfältig ausgewählte Rezepte, die schon bald Ihr Alltags- und Festtagsmenü um einiges bereichern werden. In unserer hektischen Zeit ist vielen Familien das Beisammensein zu den Mahlzeiten und der Genuss von Mamas Küche weitgehend verloren gegangen. Dieses Buch möchte deshalb auch dazu einladen, den Sinn des Kochens und Genießens in der Familienküche neu zu entdecken.

„Denn es ist ein Geschenk Gottes, wenn jemand isst und trinkt und sich über die Früchte seiner Arbeit freuen kann.“ Prediger 3, 13

In diesem Sinne, mit freundlicher Empfehlung!

Walter Bähr
Lichtzeichen Verlag, Lage

Die Seele, die da reichlich segnet, wird gelabt;

wer reichlich tränkt, der wird auch getränkt werden.

Sprüche 11, 25


Salate & Beilagen



Blumenkohl-Eier-Salat

Für 4-6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Zutaten:
6 hartgekochte Eier
1 kleiner, gekochter Blumenkohl
1 Bd. Radieschen
100 g gekochter Schinken
125 g Mayonnaise
etwas Senf
Zitronensaft
½ Tasse Sahne
1 Bd. Schnittlauch
etwas Petersilie

Zubereitung:
Die in Scheiben geschnittenen Eier mit dem in Röschen zerpflückten Blumenkohl und den zerschnittenen Radieschen und Schinken in eine Schüssel oder auf eine Platte geben.
Die Mayonnaise würzig abschmecken und mit den übrigen Zutaten und den Kräutern über die Zutaten gießen.

Dekorativ sieht es auch aus, wenn man den Blumenkohl im Ganzen kocht.

Tipp:

Der Salat schmeckt auch ohne Kochschinken sehr lecker.

Thunfisch-Salat



Für 2-4 Personen

Zutaten:
½ Eisbergsalat
½ Paprika
½ D. Kidneybohnen
½ D. Mais
1 D. Thunfisch
4 Tomaten
200 g Feta-Käse
Salz
Pfeffer
Remoulade

Zubereitung:
Den Eisbergsalat klein schneiden und auf einen Tortenteller geben (oder einen anderen großen Teller verwenden). Paprika klein schneiden und auf den Eisbergsalat legen. Kidneybohnen, Mais und Thunfisch darüber verteilen. Die Tomaten in jeweils 8 Stücke schneiden und darüber legen. Den gewürfelten Feta-Käse über die Tomaten verteilen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Salatteller mit Remoulade verzieren.



Käse-Tartar

Für 6-8 Personen
Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Zutaten:
600 g Gouda
1 kleines Gläschen Kapern
1 Bd. Radieschen
1 Bd. Schnittlauch
1-2 EL Kräuteressig
3 EL kalt gepresstes, fruchtiges Öl
Pfeffer und Salz

Zubereitung:
Käse grob raspeln.
Radieschen in feine Streifen oder Scheiben schneiden. Kapern dazugeben.
Schnittlauch in Röllchen schneiden.
Öl und Essig vermischen.
Salat mit Pfeffer und evtl. etwas Salz abschmecken.





Kartoffel-Fisch-Salat

Für 2-4 Personen

Zutaten:
4-5 Kartoffeln
3 Möhren
7 Eier
1 geräucherten Fisch
1 Zwiebel
1 Gl. Mayonnaise
Salz

Zubereitung:
Kartoffeln und Möhren in einem Topf gar kochen.
Die Eier ca. 7-9 Min. kochen, im kalten Wasser abschrecken.
Zwiebel würfeln, Fisch in kleine Stückchen zupfen.
Die gekochten, abgekühlten Kartoffeln in Würfel schneiden, die Möhren klein reiben.
Das Eiweiß vom Eigelb trennen. Eiweiß klein reiben oder mahlen, ebenso das Eigelb.

Zutaten in folgender Reihenfolge in eine Salatschüssel schichten:
Kartoffeln
Salz, Mayonnaise
Fisch
Eiweiß
Möhren
Kartoffeln
Salz, Mayonnaise
Eigelb gleichmäßig, wie eine Decke, verteilen.
Nach Wahl garnieren.





Nudel-Porree-Salat

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: (ohne Kochzeit der Kartoffeln und Eier) ca. 15 Min.

Zutaten:
200 g Nudeln
2 Stangen Porree
4 Eier
2 Zwiebeln
4 Tomaten
200 g Kochschinken

Dressing:
6 EL Öl
4 EL Essig
4 EL Zitronensaft
4 EL Sojasoße
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:
Nudeln kochen. Porree putzen und in feine Ringe schneiden. Eier kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und hacken. Tomaten in Scheiben schneiden. Kochschinken würfeln. Alles vermengen. Übrige Zutaten verrühren und als Salatsoße über den Salat gießen.

Nudelsalat „Italia"



Zutaten:
250 g „Penne"-Nudeln
500 g Riesengarnelen (TK Kräuter-Garnelen)
1 Pck. getrocknete Tomaten in Öl
1 Pck. Paprika in Öl
1 Pck. Pinienkörner
10 schwarze Oliven
2-3 Knoblauchzehen

Zubereitung:
Nudeln gar kochen, abkühlen lassen. Riesengarnelen anbraten, abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten in Würfel schneiden, Öl aufheben. Paprika ebenfalls in Würfel, Oliven in Ringe schneiden. Knoblauch pressen.
Alle Zutaten miteinander vermischen und mit frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Kräutern der Provence, Knoblauch, Chili und dem Öl der Tomaten abschmecken.

Seelachs-Kartoffel-Salat

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Zutaten:
6 Kartoffeln
4 Eier
1 Zwiebel
3 Gurken
1 D. Mais
1 Glas Gurken
2 Gläschen Seelachs-Streifen
Mayonnaise nach Geschmack

Zubereitung:
Kartoffeln mit der Schale kochen und anschließend pellen, in Stücke oder Scheiben schneiden. Eier kochen, pellen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Gurken in kleine Stücke schneiden. Alles mit den übrigen Zutaten vermischen. Mayonnaise nach Geschmack unterziehen.





Tacco-Salat

Für ca. 10 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:
400 g gemischtes Hackfleisch
2 kleine Zwiebeln
3 Tomaten
1 gelbe Paprika
1 D. Mais
1 kleiner Kopf Eisbergsalat
300-400g geriebener Käse
2 Becher Schmand
1 große Flasche Salsa
1 großer Beutel Taccos

Zubereitung:
Zwiebeln zerkleinern und mit Hackfleisch in der Pfanne kross anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend abkühlen lassen.
Paprika und Tomaten in kleine Streifen schneiden. Salat waschen und zerkleinern.
Alles zusammen in eine große Schüssel schichten:

1. Taccos
2. Gemüse + Salat
3. Käse
4. Hackfleisch
5. Salsa-Sauce
6. Schmand

Alles 2-3 mal wiederholen. Zum Schluss mit Taccos garnieren.

Tipp:
Der Tacco-Salat bietet sich auch prima als Füllung für Wraps an oder kann einfach mit frischem Baguette verzehrt werden.



Eingelegte Gurken

Zutaten:
1 l Wasser
2 EL Salz
1 EL Zucker
3 Knoblauchzehen
Pfefferkörner
Dill
1 Lorbeerblatt
Meerrettich
Gurken

Zubereitung:
Auf 1 Liter kaltes Wasser 2 EL Salz, 1 EL Zucker zusammen rühren.
Gurken mit 3 Knoblauchzehen, Pfefferkörnern, Dill, 1 Lorbeerblatt und Meerrettich in einen Topf legen. Mit dem angerührten Wasser die Gurken vollständig begießen.
Einen Tag stehen lassen.

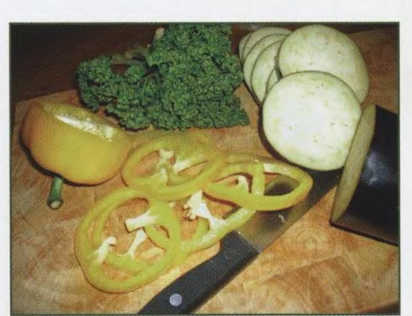
Eingelegte Auberginen mit Paprika



Zutaten:
6 Auberginen
6 Paprika
1 Bd. Dill – frisch oder getrocknet
1 Bd. Petersilie – frisch
6 Knoblauchzehen
Öl zum Braten

Marinade:
2 l Wasser
2 EL Essig
2-4 EL Salz
2 EL Pfeffer

Zubereitung:
Die Auberginen waschen, in Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten. Die Paprika waschen, in etwas dünnere Ringe schneiden und ebenso von beiden Seiten anbraten. Das Ganze wird dann in einem sauberen sterilisierten Glas aufgeschichtet. Zwischen jede Schicht Aubergine und Paprika etwas gepressten Knoblauch, Dill und zum Schluss einen Zweig Petersilie dazugeben. Das Wasser mit Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. Erst nach dem Kochen den Essig dazu geben und auf die gefüllten Gläser verteilen. Das Glas fest verschließen und auf den Kopf stellen.



Tipp:

Die Auberginen kann man auch in einer Schüssel einmachen, über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und am nächsten Tag genießen.





Chinesischer Nudel-Salat



Für ca. 3-4 Personen

Zutaten:
250 g Spaghetti
4 Eier
2 Zwiebeln
2 Stangen Porree

1 kl. Glas Miracel Whip
1 EL China-Gewürz
1 EL Sojasoße
1 EL Zitronensaft
2 EL Sahne (oder Dosenmilch)
1 EL Zucker

200 g gekochte Schinken-Würfel
4 Tomaten

Zubereitung:
Spaghetti kochen, abschrecken, kalt werden lassen. Eier kochen, abschrekken, kalt werden lassen. Zwiebeln und Porree waschen, klein schneiden.
Miracel Whip mit China-Gewürz, Sojasoße, Zitronensaft, Sahne und Zucker verrühren, Zwiebeln und Porree hinzufügen und über die Nudeln geben.
Tomaten waschen, in Achtel scheiden.

Der Schinken kann auch, wenn der Salat als Beilage zum Grillen verwendet wird, weggelassen werden!

Eier, Tomaten (und Schinken) vorsichtig unterheben. Den Salat einige Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.





Reis-Salat

Für ca. 4 Personen

Zutaten:
2 Btl. Reis
3 Eier
3 Tomaten
Öl/ Zucker
Salz/Pfeffer
125 g Schnippelschinken

Zubereitung:
Reis garkochen. Eier hart kochen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten achteln. Öl, Zucker mit Salz und Pfeffer vermischen. Schnippelschinken, Schnittlauch kleinschneiden und alles sorgfältig vermischen.

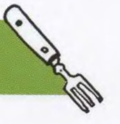


Diplomaten-Salat

Zutaten:
1 Pck. Kochschinken in Scheiben
6 hartgekochte Eier
6 kl. Gewürzgurken
1 kl. Glas Spargel
1 kl. Glas Champignons
1 kl. D. Mandarinen
3 EL Salatmayonnaise
1 EL Ketchup

Zubereitung:
Spargel, Champignons und Mandarinen abtropfen lassen. Kochschinken, Eier, Gurken und Spargel kleinschneiden. Alle Zutaten mit Mayonnaise und Ketchup verrühren. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Brokkoli-Salat

Rezept Nr. 1:

Zutaten:
2 Brokkoli
2 rote Zwiebeln
2 Pck. Salatkrönung
Etwas Essig
Etwas Öl
1 Glas Mayonnaise
50-70 g Sonnenblumenkerne
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Brokkoli in kleine Röschen schneiden oder auch reiben. Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Brokkoli vermischen. Salatkrönung mit Essig und Öl vermischen und mit Mayonnaise dazugeben und mit gerösteten Sonnenblumenkernen vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept Nr. 2:

Zutaten:
500 g Brokkoli
1 D. Mais
½ Glas saure Gurken
1 Zwiebel
¾ Becher Schmand
1 EL Mayonnaise
1 Pck. Dill-Salatkrönung
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Brokkoli-Kopf zerpflücken, ohne zu kochen. Alle anderen Zutaten klein schneiden und miteinander vermengen, würzen, abschmecken.





Koreanisches Kimtschi



Scharfe Gemüse-Beilage

Zutaten:
1 Chinakohl

1 Rettich
2 Bd. Frühlingszwiebeln
4 Möhren
3 Zwiebeln
1 Birne
30 g Anchovis- oder Shrimpssauce
10 g Zucker
40 g Knoblauch
5 g Ingwer
Sesam
grobkörniges Salz
1 Tasse getrocknete rote Pfefferflocken

Zubereitung:
Chinakohl vom Stängel aus längs bis zur Hälfte durchschneiden, weiter mit beiden Händen zerreißen.
Salz gleichmäßig zwischen alle Lagen des Kohls streuen. Nach 10 Min. den Kohl in eine Schüssel mit Salzwasser tauchen und für 6 Std. darin ruhen lassen. Gelegentlich ca. 10 mal wenden.
Danach gut abspülen und für 2-3 Std. abtropfen lassen.
Restliches Gemüse in feine Streifen schneiden, Knoblauch und Ingwer fein hacken, Birne pürieren.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und die Chinakohl-Hälften gut damit füllen. Darauf achten, dass alle Lagen bedeckt sind (wegen der Schärfe evtl. Handschuhe benutzen).
Zum Schluss ein paar Sesamkörner darüber geben und in einem verschließbaren Behälter aufbewahren. Kühl stellen.
Das Kimtschi kann sowohl sofort als auch nach 2-3 Tagen Gärzeit verzehrt werden.





Sonnenblumen-Salat

Zutaten:
300 g Kasselerstücke
2 gekochte Möhren
200 g kl. Pilze
1 Stange Porree
3 gekochte Eier, gewürfelt
1 D. Mais
etwas Dill

1 Glas Mayonnaise
Chips
Salatblätter

Zubereitung:
Die Zutaten der Reihenfolge nach in eine Schüssel schichten, jeweils jede Schicht mit Mayonnaise bestreichen. Zum Schluss nach eigenem Geschmack dekorieren, z.B. als Sonnenblume oder Klavier.

Tipp:
Zur Dekoration kann man die Blätter als erstes in die Schüssel geben, dann die Schichten einfüllen. Chips als Blüten



in den äußeren Rand stecken und mit dem Mais abschließen.

Für die Klavier-Variante Käse und Oliven verwenden.



Chips-Salat

Zutaten:
1 Gurke
1 Pck. Dillkrönung
10 gekochte Eier
150-200 g Remoulade
1 kl. Tüte Pommes-Chips

Zubereitung:
Die Gurke klein schneiden und mit der Dillkrönung verrühren. Eier in Scheiben schneiden und schichtweise auf den Gurkenstückchen verteilen. Remoulade darüber streichen und kurz vor dem Servieren mit der Tüte Chips bestreuen. (Chips weichen sonst durch.)

Heringssalat

Für ca. 4 Personen

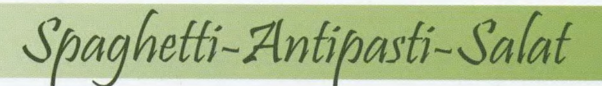


Zutaten:
300 g Matjes-Filets
1 große Zwiebel
1 Apfel
3 Salzgurken
schwarzer Pfeffer
2 Becher Schmand

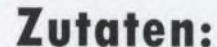
Zubereitung:
Zutaten zerkleinern und mit Schmand in einer Schüssel verrühren. Mit Pfeffer würzen (nicht salzen!).
Dazu passt gut Kartoffelpüree oder warme Pellkartoffeln.
Salat kann auch einige Stunden vorher oder am Vortag zubereitet werden.







Für ca. 4-6 Personen



Zutaten:
500 g Spaghetti oder Linguini
250 g Schafskäse
1 Schälchen getrocknete Tomaten
1 Schälchen Ruccola
200 g Oliven aus dem Glas
200 g Nussmischung für Salat (Pinien-, Sonnenblumen-, Kürbiskerne)
4-6 EL Balsamicoessenz

Zubereitung:
Die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, abgießen und mit dem Balsamico gut durchrühren. Kalt werden lassen.
Die Tomaten und Oliven klein schneiden, den Schafskäse zwischen den Fingern grob zerbröseln, den Ruccola waschen und abtropfen lassen und die Nussmischung in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anbraten.
Die Zutaten zu den Nudeln geben und gut durchrühren.
Evtl. mit etwas Salz und Balsamiko nachwürzen.
Dazu passt sehr gut ein Baguette oder Kräuterbaguette. Ein optimaler Begleiter zu einem Grillabend.

Orientalisch gefüllte Salatblätter



Für ca. 4 Personen

Zutaten:

Créme:
400 g Frischkäse
200 g Schlagsahne
250 g getrocknete Tomaten (+einige für Deko)
150 g Oliven (grün + schwarz)
2 Knoblauchzehen
½ TL Kräuter der Provence
Salz + Pfeffer

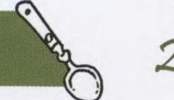
Zubereitung:
Frischkäse mit Schlagsahne verrühren. Getrocknete Tomaten und Oliven in kleine Stücke schneiden. Knoblauchzehen pressen und mit Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer abschmecken.
Indivien- oder Chinakohlblätter mit der Créme dünn bestreichen, zusammenrollen und auf einen Teller legen, anschließend mit getrockneten Tomaten und Kräuteröl (von den Tomaten) dekorieren. Dazu Baguette reichen.

Wer dem Armen gibt, dem wird nichts mangeln.

Sprüche 28, 27



Suppen



Kressesuppe

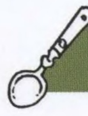
Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:
2 Zwiebeln
4 EL Margarine
4 EL Mehl
1 ½ l Gemüse- oder Fleischbrühe
Salz nach Geschmack
Pfeffer
2 gestrichene TL Curry
Knoblauchpulver nach Geschmack
200 ml süße Sahne
3 Kästchen Kresse

Zubereitung:
Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Margarine in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mehl einrühren und kurz aufschäumen lassen. Brühe angießen und die Suppe aufkochen. Mit den Gewürzen pikant abschmecken und ca. 5 Minuten bei niedriger Temperatur kochen lassen. Sahne einrühren. Kresse von 2 Schälchen mit einer Schere abschneiden und unter die Suppe rühren. Die Kresse des letzten Kästchens zum Verzieren frisch auf die Suppe streuen.

Tipp:

Zur Suppe passen sehr gut Spießchen aus Hähnchenfleisch. Die Spießchen als Dekoration auf den Tellerrand legen.



Zutaten:
2 Bd. Lauchzwiebeln
1 frische Chilischote
800 g Mett oder Hackfleisch
800 g Sauerkraut
2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
2 EL Brühe
Gemüsebrühe
½ Bd. Petersilie
Créme fraîche

Zubereitung:
Das Hackfleisch in Öl anbraten, Chilischote und Lauch kleinschneiden und dazugeben.
Das Tomatenmark mit anschwitzen und mit 1 Liter Gemüsebrühe ablöschen.
Das Sauerkraut unterheben, mit den Gewürzen abschmecken und 30 Min. kochen lassen.
Vor dem Servieren Petersilie darüber streuen und nach Belieben 1 EL Créme fraîche in den Teller geben.
Dazu passt frisches Baguette.

Safran-Zitronen-Suppe

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Zutaten:
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
3-4 unbehandelte Zitronen
400-600 ml Gemüsebrühe
40 g Grieß
ca. 2 EL gemahlenen Safran
200-300 ml Sahne
etwas Zitronenmelisse

Zubereitung:
Zwiebeln würfeln und mit den durchgepressten Knoblauchzehen in Öl andünsten.
Zitronen auspressen, evtl. einige Zitronenscheiben und aus der Schale geschnittene Spiralen zur Deko verwenden.

Zitronensaft und Brühe nach Geschmack angießen, aufkochen und den Grieß unter Rühren einrieseln lassen.
Safran hinzufügen und einige Minuten kochen lassen.

Suppe mit Hilfe einer Küchenmaschine pürieren oder durch ein Sieb streichen.
Sahne unterrühren und Suppe mit der Zitronenscheibe und Zitronenmelisse garnieren.



Schnelle Currysuppe

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 20-30 Min.

Zutaten:
3 Paprika (grün, gelb, rot)
2-3 TL Curry
15 g Mehl (leicht gehäufter Esslöffel)
150 g Frischkäse
Petersilie
1 Zwiebel
¾ l Wasser

4 Holzstäbchen

Zubereitung:
Paprika putzen und in mundgerechte Stückchen schneiden, auf die Holzspieße stecken, in 5 bis 8 Min. rundherum anbraten und warmstellen.
Zwiebel schälen und fein würfeln, in heißem Fett dünsten.
Erst Curry, dann Mehl darin sehr kurz anschwitzen, mit ¾ l Wasser ablöschen und aufkochen.
Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Min. kochen lassen. Frischkäse in die Suppe geben und einrühren.
In Suppenteller oder Suppenschälchen füllen und mit dem Gemüsespieß garnieren.

Tipp:

Die Suppe eignet sich sehr gut als effektvolle Vorsuppe.
Wer es etwas deftiger und gehaltvoller haben möchte, kann die Spießchen auch mit angebratenen Hähnchenstückchen und Paprika bestücken.



Galuschki-Suppe

Zutaten:
ca. 3 l Wasser
1 Zwiebel (ganz)
5 Kartoffeln
2 Loorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Teig:
ca. 470 g Mehl
200 ml Wasser
1 Ei

1 EL Mehl
½ Becher Schmand

Zubereitung:
Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser mit den Gewürzen gar kochen.
Einen Nudelteig aus den angegebenen Zutaten herstellen. Teig in der Hand halten und in die Suppe schneiden, gar kochen.
Mehl mit Schmand verrühren, in die fertige Suppe geben und aufkochen.



Hähnchen-Curry-Suppe

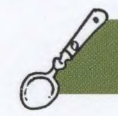
Zutaten:
500 g Hähnchenbrustfilet
1 Zwiebel
1 gelbe Paprika
1 Stange Porree
1500 ml Wasser
250 ml Currysoße
200 ml Schlagsahne
2 EL Schmand
1 EL Mehl
1 Beutel Reis
Salz, Pfeffer, Curry

Zubereitung:
Hähnchenbrustfilet in etwas Öl anbraten, Zwiebel und Paprika kleinschneiden, dazugeben und mitbraten.
Porree halbieren, in Ringe schneiden und ebenfalls kurz braten.
Wasser, Currysoße, Schlagsahne und Schmand hinzufügen und alles kurz aufkochen lassen. Anschließend 1 EL Mehl mit etwas Suppenflüssigkeit verrühren und in die Suppe geben. Reis kochen und ebenfalls der Suppe hinzufügen. Zum Schluss nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

Zutaten:
1 kg Hähnchenbrustfilet
3 Zwiebeln
130 g Ananas
1 kl. Glas Tomatenpaprika
1 kl. D. Champignons
1 D. Mais
3 TL Salz und Pfeffer
4 TL Currypulver
3 TL Paprikapulver edelsüß
2 Würfel Fette Brühe
2 l Wasser
2 Becher Sahne
½ Glas Zigeunersauce

Zubereitung:
Hähnchenfleisch und Zwiebeln kleinschneiden und anbraten, in den Bräter geben. Ananas und Tomatenpaprika ebenfalls klein schneiden und hinzufügen. Champignons und Mais dazugeben und mit Wasser auffüllen. Salz, Pfeffer, Currypulver, Paprikapulver und Brühwürfel dazugeben und 1 Std. zugedeckt bei 190°C in den Backofen stellen. Danach die Sahne und die Zigeunersauce dazugeben, kräftig umrühren und weitere 15-20 Min. garen.

Reis-Suppe



Für ca. 6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
1 kg dünne Rippe
1 Cabanossi-Wurst
5 mittelgroße Kartoffeln
2 Möhren
3/4 Tasse Reis
Suppengrün
Dill, Schnittlauch, Petersilie
Pfeffer schwarz und rot
Salz

Zubereitung:
Die dünne Rippe mit dem Suppengrün in etwa 2 l Salzwasser kochen, bis das Fleisch weich ist. Herausnehmen und den Reis und das zerkleinerte Gemüse in die Brühe tun. Zum Schluss die in Scheiben geschnittene Cabanossi und die Kräuter mitkochen lassen. Mit Pfeffer und nach Belieben mit Schmand abschmecken. Das aus der Rippe ausgelöste Fleisch hinzutun.



Mexikanische-Suppe

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
500 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer
1 Gl. Tomatenpaprika (260 g)
1 D. Mais
1 ½ l Wasser
500 g Kartoffeln
2 D. Tomatenstückchen (a 400g)
1 Becher Sahne
1 Pck. Sahne-Schmelzkäse
2 Würfel Fette Brühe

Zubereitung:
Hackfleisch mit Salz und Pfeffer anbraten. Tomatenpaprika klein schneiden, mit Mais zum Fleisch dazu geben, kurz mitbraten und mit Wasser ablöschen. Kartoffeln schälen, würfeln und dazugeben, Tomaten in Stücke mit Sahne und Sahne-Schmelzkäse hinzufügen. Brühe darin auflösen und nochmals ca. 20 Min. köcheln lassen, evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika-Rahm-Suppe

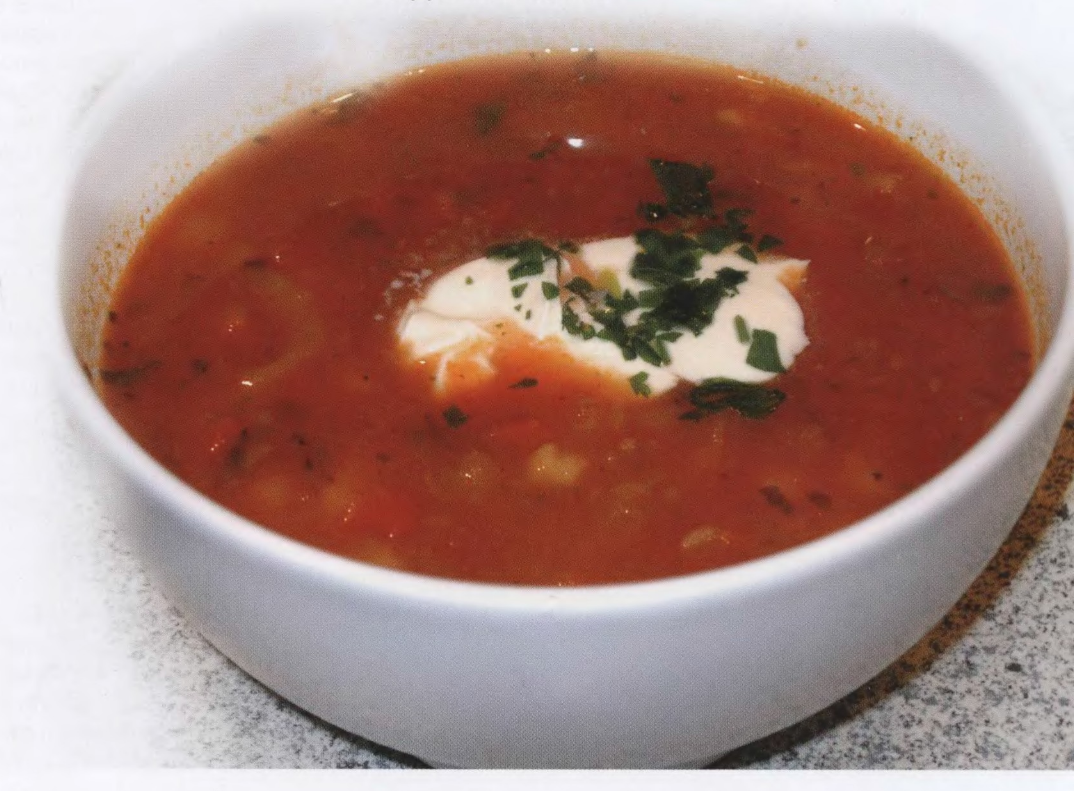
Für ca. 6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Zutaten:
3 Paprikaschoten, rot, gelb, grün
2 Zwiebeln
8 große Kartoffeln
1 D. Tomaten (400ml)
1 Knoblauchzehe
Ca. 2 l Gemüsebrühe
1 Becher Schmand
2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Petersilie

Zubereitung:
Das Gemüse in Würfel schneiden und in Öl anbraten, Tomatenmark zugeben. Die Tomaten etwas zerkleinern und dazu geben, mit Brühe aufgießen.
30 Min. kochen lassen danach den Schmand einrühren und würzen.

Tipp:

Am Vortag zubereitet schmeckt die Suppe noch besser.



Kürbis-Suppe

Zutaten:
1 Hokkaido-Kürbis
1-2 EL Butter
ca. 2 EL Wasser
1-1½ l Milch
½ Becher Sahne
Vanille
Zucker
Zimt
Chili
Salz
Pfeffer
Kräuter der Provence
Eine Handvoll kleine Nudeln (Sterne, Buchstaben etc.) oder Reis



Zubereitung:
Den Hokkaido-Kürbis schälen, entkernen und in Stückchen schneiden. Die Butter in einem Topf auslassen und den Kürbis darin ausschwitzen. Anschließend das Wasser dazutun und den Kürbis mit geschlossenem Deckel ganz weich kochen. Mehrmals umrühren, evtl. pürieren. Die Milch sowie die süße Sahne auffüllen und je nach Geschmack mit Vanille, Zucker, Zimt, Chili, Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence (nach Geschmack) abschmecken. Die Nudeln bzw. den Reis bissfest garen.

Tipp:

Kann als Dessert aufgetischt werden oder schmeckt Kindern auch als kleine, süße Mahlzeit zwischendurch.



Zutaten:
4 fein gehackte Zwiebeln
5 gelbe gewürfelte Paprika
2 EL Olivenöl
250 g Tomaten aus der Dose
1 Lorbeerblatt
Thymian
600 ml Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer
2 EL Schmand
2 EL fein gehackte Petersilie

Zubereitung:
Zwiebeln und Paprika ca. 6-8 Min. in Öl dünsten, Tomaten, Thymian, Lorbeer und die Brühe hinzufügen und alles ca. 20 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Suppe pürieren und eventuell durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Schmand unterheben. Mit Petersilie bestreuen.



Ich sprach in meinem Herzen:

Wohlan, ich will wohl leben und gute Tage haben!

Prediger 2, 1a


Hauptspeisen

Hackbällchen in Tomatensoße

Für ca. 6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
750 g Hackfleisch (gemischt)
4 Eier
4 EL Paniermehl
1 EL Senf
Salz
Pfeffer
2 EL getrocknete ital. Kräuter
etwas Öl
1 kg Porree
2 Dosentomaten
4 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:
Hackfleisch, Eier, Paniermehl und Senf vermengen. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL getrockneten Kräutern kräftig würzen. Aus der Hackmasse kleine Bällchen formen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin portionsweise bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 10 Min. braten. Hackbällchen aus der Pfanne nehmen. Porreestangen in Ringe schneiden und im Bratfett kurz andünsten. Tomaten und Tomatenmark dazugeben. Brühe angießen, aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und den ital. Kräutern abschmecken. Hackbällchen in die Soße geben und kurz erwärmen.

Tipp:
Zu den Hackbällchen passen sehr gut Spätzle.



Aebleflaesk (Dänisches Apfelfleisch)

Für 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 70 Min.

Zutaten:
4 Schweinekoteletts
Pfeffer und Salz
Margarine
3 Zwiebeln
2 Äpfel
Petersilie

Zubereitung:
Koteletts waschen, trocken tupfen, mit Pfeffer würzen. Margarine erhitzen und Fleisch darin von beiden Seiten anbraten.
Wasser angießen, salzen und 60 Minuten bei kleiner Flamme köcheln.
Zwiebeln in Ringe, Äpfel in Stücke schneiden.

15 Min. vor Bratende Zwiebelringe und Apfelstücke zum Fleisch geben und goldbraun werden lassen.

Tipp:

Dazu passen Mozzarella-Kartoffeln (s. Seite 53).



Hackfleischrolle

Für 4-6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Zutaten:
1 kg Hackfleisch
4 EL Haferflocken
3 mittelgroße Zwiebeln
1 D. Mais
2 Paprika
Salz
Pfeffer
8 EL Schmand
4 Eier

Zubereitung:
Zwiebeln und Paprika klein schneiden und mit den anderen Zutaten zum Hackfleisch tun. Alle Zutaten gut vermischen und anschließend in eine große oder 3 kleinere gleich große, feste Rollen formen. Diese in eine hohe gefettete Auflaufform geben. Bei 180° C ca. 1 Std. backen.

Gemüse-Hackfleischstrudel

Für 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Strudelteig:
2 Eiweiß
2-3 EL Öl
etwas Salz
125 ml Wasser
500 g Mehl

Füllung:
500 g Hackfleisch
3 Eier
1 Brötchen, in Milch eingeweicht
Salz
Pfeffer
Knoblauchpulver

1 rote und 1 grüne Paprika
1 Zwiebel
1 D. Pilze
100 g geriebener Käse
etwas Butter
etwa Öl

Zubereitung:
Einen weichen Strudelteig herstellen und in einer warmen Schüssel ca. 30 Min. ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.
Hackfleisch, Eier, das ausgedrückte Brötchen und die Gewürze miteinander vermengen. Die Hackfleischmasse auf dem ausgerollten Strudelteig verteilen.
Die Paprika und Zwiebel würfeln und mit den Pilzen in einer Pfanne in Butter anbraten. Etwas abkühlen lassen und auf der Hackfleischmasse verteilen. Den geriebenen Käse auf das Gemüse streuen und den Strudel vorsichtig aufrollen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas Öl bestreichen und ca. 30-40 Min. bei 180°C backen.

Tipp:

Evtl. etwas Käse nach ca. 20 Min. auf der Strudelrolle verteilen, zu Ende backen.

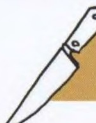


Hackfleisch-Schnitte mit Gemüse

Zutaten:
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
250 g Möhren
1 kl. Zuchini
1 EL Olivenöl
100 g Schafskäse
500 g Rinderhack
1 Ei
6 EL Semmelbrösel
1 TL Currypulver
Salz
Pfeffer
50 g Rosinen

Zubereitung:
Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Möhren und Zuchini putzen, raspeln und in einem EL heißen Öl 3 Min. dünsten. Käse leicht zerbröseln. Hackfleisch, Ei, Zwiebeln, Knoblauch, Semmelbrösel und Curry zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Ofen auf 200°C vorheizen. Ein großes Stück Alufolie mit einem EL Olivenöl bestreichen. Hackmasse darauf zu einem etwa 1cm dicken Rechteck ausstreichen. Gemüse, Käse und Rosinen darauf verteilen. Folie an der Längsseite hochziehen und den Fleischteig zur Roulade aufrollen. Mit Folie umwickeln. Im Ofen ca. 40 Min. backen. Die Folie entfernen und den Braten weitere 10 Min. überbacken.
Dazu frischen Salat servieren.





Kraut-Hackfleischtopf

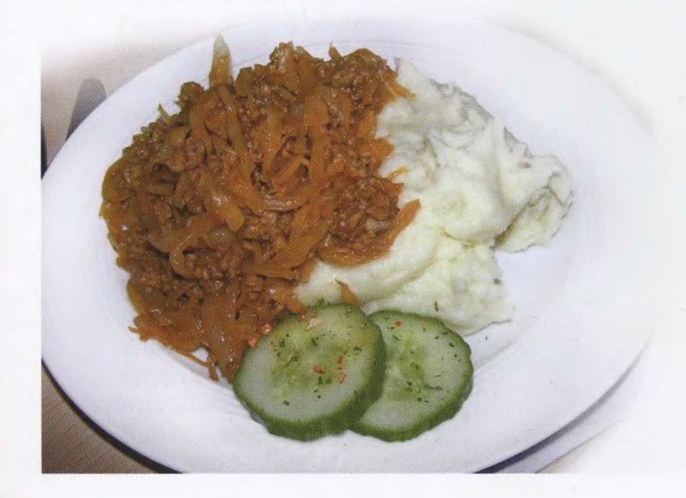
Zutaten:
500 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
etwas Tomatenmark (evtl. etwas Ketchup)
Weißkraut

Zubereitung:
Das Hackfleisch anbraten. Zwiebeln klein schneiden und mit andünsten. Tomatenmark dazugeben (evtl. auch etwas Ketchup). Weißkraut in Streifen schneiden und immer häufchenweise zum Dünsten dazugeben (mit offenem Deckel). Mit Salz und Pfeffer würzen. Temperatur niedriger stellen. Den Deckel schließen und zwischendurch umrühren.

Gemüse-Hackpfanne

Zutaten:
3 Paprika (3 Farben)
1 große Zucchini
2 Zwiebeln
500 g Hackfleisch
200 ml Sahne
3 EL Créme fraîche
Cayennepfeffer, Paprikapulver, Salz

Zubereitung:
Butter in der Pfanne erhitzen und das kleingeschnittene Gemüse (Paprika in Würfel, Zucchini in Scheiben) anbraten.
Das Hackfleisch dazugeben und mitbraten. Die Sahne mit Créme fraîche verrühren, hinzufügen und unter Rühren einkochen.
Mit den Gewürzen abschmecken und auf Reis servieren.





Hähnchenbrust in Sellerie-Sherry-Soße

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten:
4 Hähnchenbrustfilets
4 Stangen Sellerie
1 Bd. Frühlingszwiebeln
2 EL Margarine
200-300 ml Gemüsebrühe
1/8 l Sherry
200 ml fettreduzierte Sahne oder Dosenmilch (Kaffeesahne)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Hähnchen in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln und Sellerie waschen und putzen, Frühlingszwiebeln in Ringe, Sellerie in kleine Halbmonde schneiden.
Stangen-Lauch zum Bestreuen zurück lassen.
Margarine in einer Pfanne erhitzen. Hähnchen kurz anbraten, heraus nehmen. Sellerie und Frühlingszwiebeln ebenfalls kurz anbraten. Hähnchenstükke wieder zufügen, mit Brühe angießen und aufkochen lassen. Ca. 20 Minuten kochen. Nach der Hälfte der Kochzeit Sherry angießen. Mit Sahne oder Dosenmilch verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dem fein geschnittenen Lauch bestreuen.



Gebratene Nudeln mit Huhn

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.(ohne Marinieren)

Zutaten:
400 g Putenbrust
2 rote Paprikaschoten
6 Frühlingszwiebeln
200 g Mais
100 g Zuckerschoten
4 EL Öl
250 g chinesische Eiernudeln

Marinade für das Fleisch:
200 ml Sojasoße
6 EL Pflaumenwein
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Mit den Zutaten für die Marinade vermischen.
Mind. 45 Min. (oder länger) ziehen lassen. Nudeln in kochendem Wasser nach Packungsanleitung nicht zu weich garen. Gemüse putzen und in feine Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse kurz anbraten. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und rundherum anbräunen. Nudeln hinzu fügen und ebenfalls bräunen. Marinade einrühren und weitere 5 Min. weiterbraten.

Tipp:
Sollten keine Zuckerschoten zu bekommen sein, kann man auch feine Erbsen verwenden.



Gefüllte Champignons im Porreebett

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:
200 g gekochter Schinken
1 rote Paprika
½ Bd. Petersilie
500 g Champignons (groß)
750 g Porree
2 Zwiebeln

2 TL Gemüsebrühe
1 Becher Sahne
200 g Rahm-Frischkäse
1 Eigelb

Zubereitung:
Schinken, Paprika klein würfeln, Petersilie klein hacken. Champignons waschen, putzen, die Stiele herausdrehen und klein würfeln.
Porree in Ringe schneiden, Zwiebeln klein würfeln.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Pilzstiele darin kurz anbraten. Porree dazugeben und kurz andünsten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und 2 TL Gemüsebrühe zufügen. Alles 5 Min. kochen lassen. Danach 1 Becher Sahne zufügen und einmal aufkochen. Alles abschmecken und evtl. nochmal würzen.

Frischkäse, Schinken, Paprika, Petersilie und Eigelb verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons mit dieser Masse füllen.

Den Rest Käsemasse unter den Porree rühren (wenn etwas übrig geblieben ist). Alles in eine Auflaufform füllen. Pilze darauf setzen.
Bei 200°C ca. 30-40 Min. goldbraun backen.

Dazu Kartoffelbrei oder Reis servieren.



Schinkenkartoffeln

Für 8 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
16-20 Pellkartoffeln
16-20 Scheiben rohen Schinken

1 Kräuter-Schmelzkäse
200 ml Sahne
300 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat
evtl. Petersilie

Zubereitung:
Pellkartoffeln kochen, pellen, ein Ende dünn abschneiden, jede Kartoffel in eine Scheibe rohen Schinken wikkeln und in eine Auflaufform stellen. Kräuter-Schmelzkäse, Sahne und Milch verrühren, kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und evtl. Petersilie abschmecken. Kartoffeln mit Soße begießen.
Im Backofen bei 200°C ca. 35 Min. backen.

Dazu passen frische Salate aller Art.



Gebratene Lachsforelle

Für ca. 6 Personen
Zubereitungszeit: 1½ Std.

Zutaten:
3 frische Lachsforellen
Knoblauchzehen
Möhren
Kartoffeln
Zwiebel
Dill
Petersilie
Cocktailtomaten
Mayonnaise

Zubereitung:
Die Lachsforellen waschen, putzen und an der Seite einschneiden. Die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Diese in die Einschnitte im Fisch füllen.
Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Dill, Petersilie (Menge nach Belieben) ganz klein schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Fisch prall damit füllen. Forellen mit Mayonnaise bestreichen und auf ein Backblech legen. Restliches Gemüse um den Fisch verteilen.
Ca. 1 Std. bei 200°C backen.



Lachs im Pfannkuchenteig

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: 30 Min.

Teig:
5 Eier
100 ml Milch
100 ml Mehl
6 EL Sprudelwasser
Salz
Pfeffer





Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten einen Teig rühren. Den Backofen vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen, in den Backofen schieben. Wenn es etwas erwärmt ist, Blech herausnehmen und sofort mit Margarine fetten. Angerührten Teig darauf gießen und im Backofen ca. 15 Minuten bei 170°C backen. Den gebackenen Pfannkuchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

Füllung:
1 Bd. Schnittlauch
3 EL Meerrettich (aus der Tube)
1 Pck. Räucherlachs
Ca. 200 g Sojajoghurt (z.B. Yofu)
Man kann natürlich auch Créme fraîche verwenden

Weitere Zubereitung:
Meerettich und Yofu für die Füllung vermischen. Yofumenge je nach Konsistenz des Joghurts zugeben. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Abgekühlten Pfannkuchen mit der Crémemasse bestreichen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit Lachsscheiben belegen.

Den Pfannkuchen mit Hilfe des Backpapiers von der Längsseite her aufrollen und in 8 Scheiben schneiden.

Tipp:

Dazu passt hervorragend ein Feldsalat mit einer Marinade aus:
100 ml Öl
2-3 TL Senf
½ kleingewürfelte Zwiebel



Leichtes Lachsfilet auf Gemüse

Für 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:
800 g Lachsfilet
Zitronensaft
Salz
Pfeffer

500 g Möhren
4 gelbe Paprika
500 g Zucchini

Knoblauch nach Geschmack
400-500 ml Gemüsebrühe

Kräuterbutter

Zubereitung:
Lachsfilet mit den oben genannten Zutaten würzen. Gemüse in Streifen schneiden und mit durch die Presse gedrückten frischem Knoblauch ca. 10 Minuten in Gemüsebrühe garen, abtropfen lassen.
Gemüse auf einem Stück Alufolie verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lachsfilet auf das Gemüse geben und jedes Filet mit ein bis zwei TL zerlassener Kräuterbutter bestreichen. Mit Alufolie verschließen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C 20-30 Min. garen.

Tipp:
Hierzu kann man gut Baguette oder Reis servieren.



Mozarella-Kartoffeln

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:
8 große Kartoffeln
2 EL Butter
200 g geriebener Mozzarella
frischer Majoran (oder frisches Bohnenkraut)

Zubereitung:
Kartoffeln bürsten, in der Schale kochen. Der Länge nach halbieren und dicht nebeneinander auf ein Blech legen. Mozzarella mit zerlassener Butter verrühren, auf die Schnittflächen der Kartoffeln verteilen und mit Majoran oder Bohnenkraut garnieren.
Die Kartoffeln bei 180°C ca. 10 Min. überbacken.



Blumenkohl-Parmesan-Auflauf

Für 4-6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

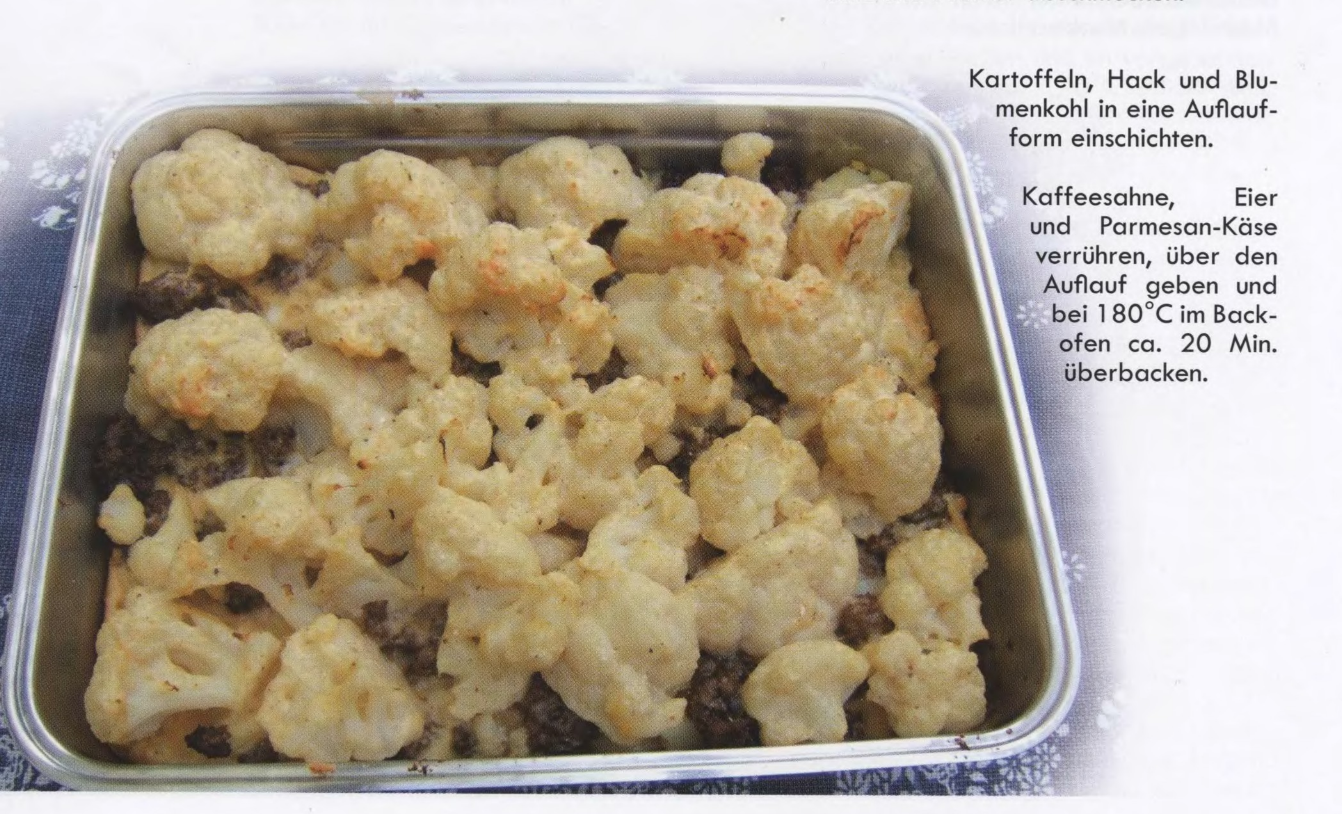
Zutaten:
1 kleiner Blumenkohl
6 mittelgroße Kartoffeln
500 g Hackfleisch
1 große Zwiebel
100 ml Kaffeesahne
4 Eier
50 g geriebener Parmesankäse
Salz, Pfeffer
Margarine

Zubereitung:
Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
Blumenkohl putzen und in Salzwasser kochen, so dass er noch „Biss" hat.

Zwiebel würfeln, in etwas Margarine andünsten, Hackfleisch darüber krümeln und anbraten, dabei kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln, Hack und Blumenkohl in eine Auflaufform einschichten.

Kaffeesahne, Eier und Parmesan-Käse verrühren, über den Auflauf geben und bei 180°C im Backofen ca. 20 Min. überbacken.



Kartoffel-Pfannkuchen mit Hack

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:
400 g Kartoffeln
150 g Mehl
3 Eier
200 ml Milch
2 EL Öl
Salz, Pfeffer, Muskat
500 g Champignons
1 Gemüsezwiebel
2 Tomaten
500 g Hackfleisch
2 EL Tomatenmark

10 EL Mineralwasser (mit Kohlensäure)
1 Becher Sahne
1 Becher Créme fraîche
Frische Kräuter

Zubereitung:
Kartoffeln schälen, ca. 20 Min. kochen, abgießen und abkühlen lassen. Mehl, Eier, Milch und Öl gut verrühren. Kartoffeln stampfen und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Teig ca. 15 Min. quellen lassen.
Champignons putzen, waschen und schneiden. Gemüsezwiebel schneiden, Tomaten würfeln. ÖL erhitzen, Champignons kräftig darin anbraten. Hackfleisch hinzufügen und mit anbraten. Zwiebel mit andünsten. Tomatenmark und die Tomaten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
Mineralwasser in den Teig rühren. ÖL portionsweise in eine beschichtete Pfanne geben und aus dem Teig nacheinander ca. 6-7 Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen mit ca. 4 EL Hack füllen, aufrollen und in eine geölte Auflaufform legen. Den Rest der Hackmasse über die Pfannkuchen verteilen. Sahne darüber gießen. Créme fraîche löffelweise darüber geben und mit frischen Kräutern garnieren. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15-20 Min. backen.



Tomaten-Kritharaki-Auflauf

Für ca. 8 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
400 g Kritharaki (griechische Teigwaren aus Hartweizengrieß)
10 Tomaten
Salz und Streuwürze
frisch gemahlener bunter Pfeffer

Käsecréme:
1 Rolle Ziegenkäse (200 g)
1 l Joghurt natur
Saft einer Zitrone
1 Knoblauchzehe
frisch gemahlener bunter Pfeffer
Bohnenkraut
Schnittlauch
Petersilie

Zubereitung:
Kritharaki nach Packungsanweisung kochen. Tomaten in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform einfetten, gekochte Kritharaki einfüllen und mit Tomatenscheiben belegen. Mit Salz, Streuwürze und Pfeffer würzen.

Für die Käsecréme den Ziegenkäse zerkleinern, die Knoblauchzehe abziehen und durch die Presse drücken. Die restlichen Zutaten (bis auf die Petersilie) zufügen und vermischen. Pürieren, bis eine cremige Masse entsteht.
Die Créme über den Auflauf gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. bei 170°C überbacken. Mit viel frischer Petersilie überstreuen.

Tipp:

Die Ziegenkäsecreme eignet sich kalt auch gut als Dip für Rohkost.



Schinken-Sellerie-Röllchen

Für 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
10-12 Stangen Sellerie (je nach Größe)
10-12 Scheiben Kochschinken oder Kasseler-Aufschnitt
1 Becher Sahne
300 g Käse zum Reiben, z. B. Gouda
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Sellerie putzen, Stangen halbieren, evtl. vorhandenes Stangen-Lauch für später aufheben.
Kochschinken ebenfalls halbieren und um die Stangen wickeln.
Die Röllchen in eine gefettete Auflaufform legen, Sahne mit etwas Salz und Pfeffer würzen, angießen und mit Käse bestreuen.
Im Backofen, je nach Zartheitsgrad des Selleries, ½ bis ¾ Stunde bei 170°C backen.
Mit dem zurückgelassenen, feingeschnittenen Lauch bestreuen.

Tipp:
Wenn die Selleriestangen sehr dick sind, ist es empfehlenswert, sie kurz zu blanchieren.



Schweinemedaillons mit Zwiebelschaum

Für ca. 6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:
500 g Schweinemedaillons
3 mittelgroße Zwiebeln
1 EL Mehl
1 Becher Schlagsahne
30-40 g Parmesan-Käse
1 Ei
Salz, Pfeffer
1 kg Möhren
1 Orange (unbehandelt)
100 ml Brühe
½ Bd. Frühlingszwiebeln
Estragon



Zubereitung:
Wenn die Schweinemedaillons zu mager sind, sollten sie für 2 Std. in Milch eingelegt werden, ein Pck. Backpulver dazugeben. Danach wird das Fleisch zart. Fleisch in der Pfanne anbraten.
Zwiebeln kurz anbraten, Mehl darüber stäuben und die Schlagsahne darüber geben. Einmal aufkochen. Alles in eine Schüssel geben und den Parmesan-Käse dazugeben. Das Eigelb vom Eiweiß trennen, beides aufheben. Das Eigelb mit in die Schüssel geben. Alles mit einem Pürierstab pürieren. Salz und Pfeffer dazugeben. Das Zwiebelpüree kalt stellen.
Möhren der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Orange entsaften, die Schale in kleine Würfel schneiden und zu den Möhren geben. Nach Wunsch mit Estragon würzen (Fleisch liegt dank diesem Gewürz nicht so schwer im Magen). Brühe herstellen und mit dem Orangensaft zu den Möhren geben. Einmal aufkochen. Alles in eine Auflaufform geben. Das fertige Fleisch auf die Möhren legen.
Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zu dem abgekühlten Zwiebelpüree geben. Das Eiweiß sehr steif schlagen und behutsam unter das Püree rühren. Auf das Fleisch verteilen.
Für ca. 20 Min. bei 200°C backen.

Dazu passt gut Kartoffelpüree.

Schweinemedaillons

Für ca. 4-6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:
500 g Schweinefilet
2 Zwiebeln
1 D. Pilze
1-2 Salzgurken
½ Paprika (aus dem Glas)
1 Becher Sahne
Pfeffer
Salz
1 TL Senf

Zubereitung:
Schweinefilet in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Zwiebeln und Pilze anbraten. Gurken würfeln und hinzufügen. Mit Paprika, Sahne, Pfeffer, Salz, Senf würzen.
Das Fleisch hinzufügen und etwas ziehen lassen.



Roter Flamingo

Für 5 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30-40 Min. (ohne Marinieren)

Zutaten:
500 g Hähnchenbrustfilet
ca. 6 EL Mayonnaise
3-4 Tomaten
200 g Käse (gerieben)

Sauce:
2-3 Eier
etwas Mehl
etwas Milch
Pfeffer
Salz
Knoblauchgewürz
Petersilie

Zubereitung:
Hähnchenbrustfilets durchklopfen und für 3-4 Stunden in der Sauce marinieren. Anschließend von beiden Seiten goldbraun anbraten. Gebratene Filets aufs Blech legen und mit Mayonnaise bestreichen. Tomatenscheiben auf jedes Filet legen. Geriebenen Käse darüber streuen.
Bei ca. 200°C 20-30 Min. backen.





Sellerie-Hack-Pfanne

Für 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30-40 Min.

Zutaten:
6-8 Stangen Sellerie
500 g Hack
1½ Pck. Frischkäse
ca. 1/8 l Wasser
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Hack zerkrümeln und in einer Pfanne kurz anbraten. Selleriestangen putzen, in kleine halbmondförmige Ringe schneiden und hinzufügen. Beides kräftig durchbraten, Wasser angießen und 10-15 Min. köcheln lassen, bis der Sellerie die gewünschte Bissfestigkeit hat, mit Salz und Pfeffer würzen. Stangen-Lauch fein schneiden. Käse unterrühren und mit dem Lauch bestreuen.

Spinat-Thunfisch-Auflauf

Für 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
450-500 g Blattspinat
200 g getrocknete Tomaten
2 Knoblauchzehen
4 EL Frischkäse
4 EL Pinien- oder Sonnenblumenkerne
2-3 EL Tomatensaft
300 ml heiße Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl
Balsamicoessig
Salz, Pfeffer, Zucker

500 g Tomaten
2 Zwiebeln (vorzugsweise rote)

ca. 500 g Nudeln (am Besten Penne)

200-400 g Thunfisch

evtl. Kapern und geriebener Parmesan

Zubereitung:
Die getrockneten Tomaten in Gemüsebrühe einweichen. Blattspinat auftauen lassen. Eingeweichte Tomaten mit Olivenöl, Knoblauch, Sonnenblumen- oder Pinienkernen pürieren und Balsamicoessig, Frischkäse, Tomatensaft, Salz, Pfeffer und Zucker einrühren.

Tomaten in Scheiben, Zwiebeln in Ringe schneiden.
Nudeln kochen und mit allen anderen Zutaten außer dem Parmesan-Käse vermengen, in eine gefettete Auflaufform geben und Parmesan-Käse nach Belieben darüber streuen. Man kann auch geriebenen Käse, wie z. B. Gouda, nehmen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C 20 - 30 Min. überbacken.

Riesenpuffer mit Schafskäse

Für ca. 4 Personen

Zutaten:
2 Lauchzwiebeln
750 g Kartoffeln
Öl
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
2 Tomaten
150 g Schafskäse

Zubereitung:
Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und grob raspeln.
Öl erhitzen, Kartoffelraspel darin unter Wenden ca. 5 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln unterrühren.
Eier, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Tomaten und Schafskäse in Scheiben schneiden. Kartoffelpuffer wenden und mit Tomaten und Schafskäse belegen. Weitere 5 Min. braten.



Kartoffel-Schildkröten

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
Kartoffeln
Mini-Räucher- o. Bratwürstchen
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Die mittelgroßen Kartoffeln schälen und mit dem Apfelstecher quer je zwei Löcher ausstechen. Die Kartoffeln und ausgestochenen Teile mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Würstchen hinein stecken und die „Schildkröten" auf einem Blech anordnen. Die Ausstechteile mitbacken.
Nach Belieben mit Öl bestreichen, damit sie braun werden.

Bei 175°C ca. 45 Min. im Ofen backen.

Dazu eignen sich frischer Salat und Baguette.



Asia-Pfanne mit Hähnchen

Für ca. 5-6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
400 g asiatische Mie-Nudeln (ersatzweise Bandnudeln)
2 Möhren
1 rote Paprika
1 Bd. Lauchzwiebeln
300 g Hähnchenfilets
4-6 EL Sojasoße
Salz, Pfeffer, Öl
Cayennepfeffer

Zubereitung:
Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Abtropfen lassen. Möhren schälen und in feine Streifen hobeln oder schneiden. Paprika und Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Hähnchenfilets waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden.
Öl im Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen. Filets darin rundherum 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse und Nudeln zufügen und noch ca. 5 Minuten braten.
Mit Sojasoße, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.



Bandnudeln in Zucchini-Käsesoße

Für ca. 2-3 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.



Zutaten:
200 g Bandnudeln
200 g Hähnchenbrustfilet
1 Zwiebel
1 Zucchini
1 EL Mehl
500 ml Hühnerbrühe
100 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahne-Schmelzkäse
Salz
Pfeffer
Basilikum, frisch

Zubereitung:
Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen, abgießen.
Hähnchenbrustfilets in kleine Stücke schneiden, kurz in heißem Öl anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Zucchini würfeln und im Bratfett anbraten. Fleisch wieder dazugeben, mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen lassen und mit der Hühnerbrühe und Sahne aufkochen. Den Sahne-Schmelzkäse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmekken. Zum Schluss frischen oder tiefgekühlten Basilikum dazugeben.
Bandnudeln in die Soße geben, kurz miteinander vermengen und anrichten.

Spaghetti alla Carbonara

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
500 g Spaghetti
1 Bd. Petersilie
100 g Kochschinken
1-2 Knoblauchzehen
1 Becher Sahne
6 Eier
100 g Gouda

Zubereitung:
Spaghetti kochen. Kochschinken mit Knoblauch anbraten, mit Sahne ablöschen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Gehackte Petersilie dazugeben. Spaghetti in Kochschinken-Sahne-Mischung geben, Eier mit dem Käse verquirlen und über die Spaghetti geben. Alles sorgfältig durchmischen und sofort servieren.



Knusperlachs

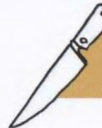
Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
4 Lachsfilets
4 Scheiben Toastbrot
100 g geräucherter Lachs
4 EL Butter
Salz
weißer Pfeffer

Zubereitung:
Brot toasten und fein zerbröseln. Räucherlachs klein würfeln. Butter schmelzen, mit den Brotkrümeln und dem Lachs vermengen.
Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Räucherlachs-Mischung darauf verteilen. Lachs in eine gefettete Auflaufform legen.
Im Backofen bei ca. 170°C 15 Min. überbacken.



Fisch-Frikadellen



Für ca. 5-6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
1200 g Fischfilet
700 g Gemüsezwiebeln
4-5 Kartoffeln (groß)
2-3 Eier
250 g Reis
2 Zitronen
Salz
Pfeffer
5 Knoblauchzehen (nach Geschmack)
15-20 EL Paniermehl

Zubereitung:
Das Fischfilet waschen, Gräten heraus schneiden und durch den Fleischwolf drehen. (Falls kein Fleischwolf zur Hand, eine Küchenmaschine verwenden.) Die Gemüsezwiebeln klein schneiden oder reiben. Kartoffeln auch durch den Fleischwolf drehen und 2-3 Eier dazu geben. Reis kochen, abkühlen lassen und auch damit vermengen. Zitronen auspressen und den Saft unterrühren. Salzen, pfeffern und nach Geschmack ca. 5 gepresste Knoblauchzehen beifügen. 15-20 EL Paniermehl dazu geben. (Das hängt davon ab, wie fettig der Fisch ist. Je fettiger er ist, desto mehr Paniermehl wird benötigt.) Frikadellen formen und in heißem Öl ausbraten. Schmecken heiß und kalt!

Tipp:
Zu den Frikadellen schmecken sehr gut Möhren oder Brokkoli und Remoulade.



Pilz-Gemüse-Frikadellen

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Zutaten:
750 g Champignons
500 g Hackfleisch
350 g Zwiebeln
2 Eier
10 EL (gehäuft) Paniermehl
600 g Möhren
2 Paprika
3 Gemüsezwiebeln
1 l Gemüsebrühe
3 Becher Sahne

Zubereitung:
Champignons waschen und 15 Min. kochen. Danach in ganz kleine Würfel schneiden. Hackfleisch dazugeben.
Zwiebeln ganz klein schneiden und kurz anbraten, danach Eier und Paniermehl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dieser Masse Frikadellen formen, im Paniermehl wälzen und in der Pfanne anbraten.
Möhren wie Pommes schneiden. Paprika und Gemüsezwiebeln schneiden und alles nach Möglichkeit in einem beschichteten Kochtopf anbraten. Erst Gemüsebrühe und Sahne, dann die fertigen Frikadellen dazugeben und alles nochmal ca. 10-15 Min. kochen lassen.

Möhren-Frikadellen

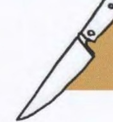
Zutaten:
7 große Möhren (ca. 500g)
250 ml Milch
1 EL Butter
150 g Grieß
2 Eier
1 gestr. TL Salz

Zubereitung:
Möhren in Streifen schneiden, 5 Min. in etwas Wasser dünsten, herausnehmen und durch den Fleischwolf mahlen. Milch mit Butter und Möhren aufkochen und den Grieß unter Rühren dazugeben. 10 Min. köcheln lassen. Eier mit Salz verrühren, unter die Masse geben und gut durchrühren. Frikadellen formen, in Paniermehl wälzen und in Öl goldgelb anbraten.

Tipp:

Sollte die Masse zu weich sein, um Frikadellen zu formen, etwas Paniermehl dazutun.





Herrentorte

Für ca. 6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1½-2 Std..

Zutaten:

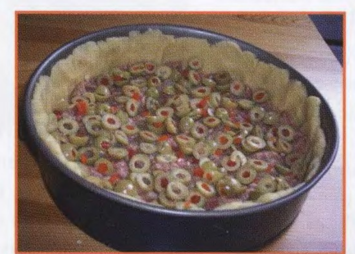
Mürbeteig:
375 g Mehl
200 g Butter
1 Ei
Etwas Salz

2 EL Paniermehl
(für die Form)

Hackteig:
800 g Hackfleisch gemischt
1 Zwiebel
2 Scheiben Toastbrot
2 Eier
2 TL Senf
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
Kräuter der Provence

Frischkäsemasse:
400 g Doppelrahmfrischkäse
3 Eigelb
100 g Goudakäse
2 Zehen Knoblauch
1 Glas gefüllte Oliven (mit Paprika)

Zubereitung:
Mürbeteig herstellen und in eine 24 cm Ø Springform auslegen. Einen breiten Rand lassen. Mit 2 EL Paniermehl bestreuen. Für den Hackteig Toastbrot einweichen. Zwiebel und Paprika fein würfeln, mit Eiern, Senf und Gewürzen gut verkneten. Für die Frischkäsemasse Gouda reiben und mit Frischkäse, Eigelb und gepresstem Knoblauch glatt rühren. Die Hälfte des Hackteiges in die Springform geben, mit gehackten Oliven bedecken und der Käsemasse bestreichen. Restliches Hackfleisch darauf verteilen und andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 60 Min. backen. Herrentorte 10 Min. ruhen lassen, dann aus der Form lösen und servieren.





Champignon-Käse-Pfanne

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
500 g Hackfleisch
1-2 Zwiebeln
1 D. Champignons
1 Pck. Toast-Schmelzkäse
1 Becher Sahne-Schmelzkäse
1 Becher Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Nudeln (nach Wahl)

Zubereitung:
Das Hackfleisch anbraten. Zwiebeln würfeln und mit andünsten. Champignons nach Wunsch klein schneiden. Alles in die Pfanne geben. Toast-Schmelzkäsescheiben darüber legen, die Schlagsahne über den Käse gießen und bei geschlossenem Deckel schmelzen lassen. Nudeln abkochen und hinzufügen. Alles verrühren und warm werden lassen.



Saftiger Käsestrudel

Für ca. 6-8 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Teig:
500 g Mehl
125 ml Wasser
2 Eiweiß
½ TL Salz
3 EL Öl

Füllung:
2 Paprikaschoten
1 Zwiebel
200 g Champignons
500 g Hackfleisch
3 Eier
1 Brötchen
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
500 g geriebenen Gouda

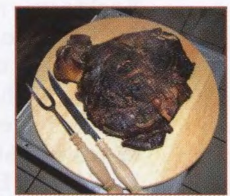
Zubereitung:
Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, mit einer feuchten, heißen Schüssel abdecken und 30 Min. ruhen lassen. Danach den Teig ausrollen und dünn ausziehen.
Das Gemüse klein schneiden und in Öl andünsten, würzen, abkühlen. Das Brötchen in Milch einweichen. Daraus einen weichen streichfähigen Fleischteig zubereiten. Zuerst den Käse auf dem Teig verteilen, das Hackfleisch darauf streichen, zuletzt das gedünstete Gemüse darauf tun. Den Strudel von der langen Seite aufrollen, mit Öl bestreichen und 35-40 Min. bei 200°C backen.
Dazu schmeckt Eisbergsalat.



Gustavs Wildschweinbraten

Für ca. 10 Personen
Zubereitungszeit: 2 ½ Std. (plus 3 Tage Einlegezeit und evtl. 1 Tag Durchziehzeit)

Zutaten:
4-5 kg Wildschweinkeule
2-3 l Milch
3-4 Stangen Porree
6 Zwiebeln
2 EL Wacholderbeeren
10 Pimentkörner
5 Lorbeerblätter



Margarine zum Anbraten
Mehl zum Bestäuben
knapp 4 l trockener Rotwein
6 Zwiebeln
12 Knoblauchzehen
2 EL Thymian
4 EL Rosmarin
Salz und Pfeffer
Soßenbinder oder Mehl zum Andicken

Zubereitung:
Braten evtl. häuten und mit Milch übergießen, so dass er bedeckt ist.
Klein geschnittenen Porree und Zwiebeln sowie zerkleinerte Wacholder- und Pimentkörner und Lorbeerblätter zugeben.
Zugedeckt 3 Tage an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Sud abkippen (evtl. für die Soße verwenden). Braten in einem großen Topf in Margarine kräftig von allen Seiten anbraten. Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und noch einmal rundherum anbraten.
Fleisch herausnehmen. In Achtel geschnittene Zwiebeln und zerkleinerte Knoblauchzehen in dem Sud anbraten.
Fleisch wieder in den Topf geben, mit dem Rotwein auffüllen und Thymian und Rosmarin hinzufügen.
Den Braten ca. 2 Std. köcheln lassen. Das Fleisch ist durch, wenn man ein Schaschlikstäbchen leicht in den Braten stechen kann. Der Braten ist außen ziemlich dunkel durch den Rotwein, aber innen schön saftig.
Durch das lange Kochen verfliegt fast der ganze Alkohol, aber das Aroma ist hervorragend.
Die Soße mit angerührtem Mehl oder Soßenbinder etwas andicken und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:



Der Braten schmeckt sehr gut, wenn er noch einen Tag in der Soße durchgezogen ist.
Dazu passen gut Kartoffelknödel und Rotkohl oder grüne Bohnen.



Blumenkohl mit Hackhaube

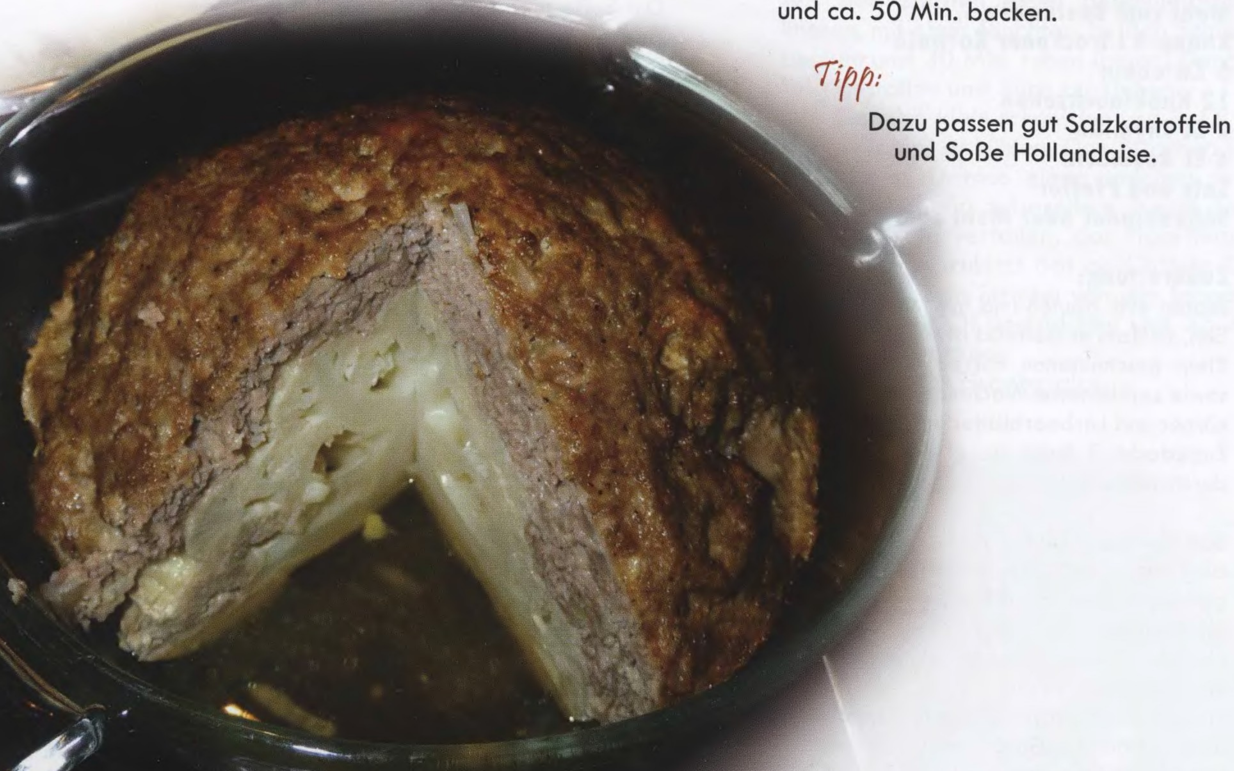
Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Std.

Zutaten:
1 Blumenkohl
etwas Margarine
600 g Hackfleisch
60 g Mehl
2 Eier
1 geriebene Zwiebel
1 Prise Salz
1 Messerspitze Pfeffer

Zubereitung:
Blumenkohl 5 Min. vorkochen. Runde Backform mit Margarine ausfetten. Backofen auf 175°C vorheizen. Blumenkohl in die Backform geben. Hackfleisch, Mehl, Eier, geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer vermengen und auf den etwas abgekühlten Blumenkohl als Haube legen. Ein paar Margarineflocken darüber geben. In den Ofen schieben und ca. 50 Min. backen.

Tipp:

Dazu passen gut Salzkartoffeln und Soße Hollandaise.



Hackklößchen-Auflauf

Für ca. 10-12 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min., Backzeit: ca. 40 Min

Zutaten:
2 kg Gehacktes
3 Zwiebeln in Würfel
2 Eier
150 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer

Öl

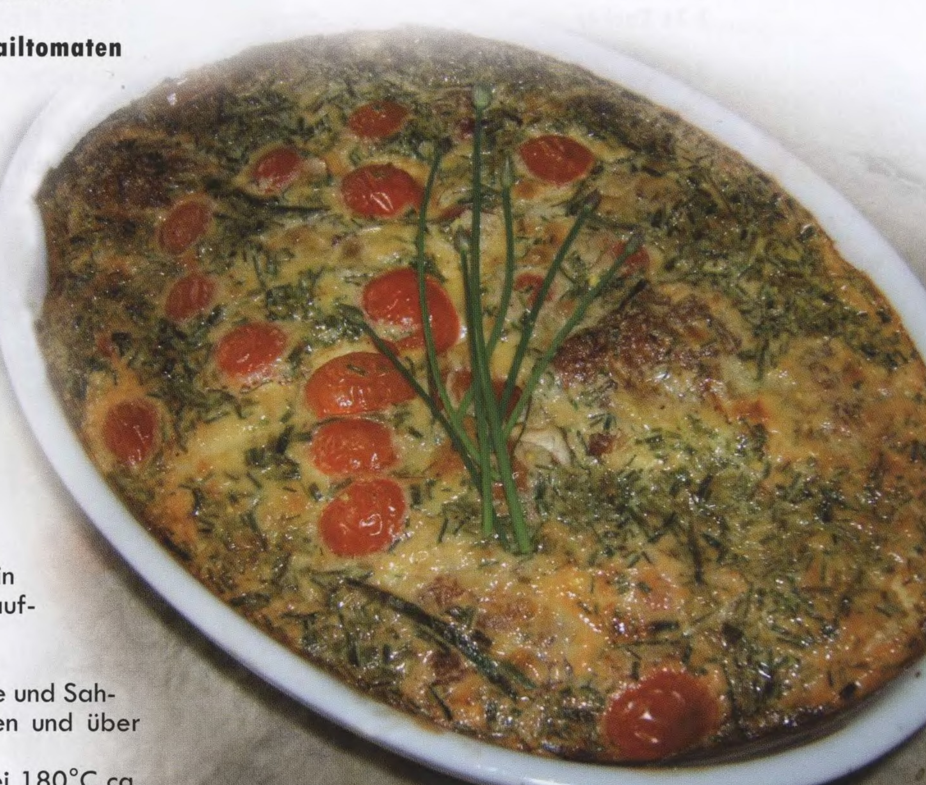
750 g kleine gegarte Pellkartoffeln
(nach Belieben pellen)
250 g Tomaten oder Cocktailtomaten

2 Bd. Schnittlauch

500-600 g Créme fraîche
200-400 g Sahne
8 Eier
200-300 g Gouda

Zubereitung:
Das Hackfleisch mit den o. g. Zutaten vermengen, gut würzen , zu 24 Frikadellen formen und in Öl ausbacken.
Die Pellkartoffeln, Hackklößchen und Tomaten in eine gefettete große Auflaufform geben.

Schnittlauch, Créme fraîche und Sahne mit den Eiern verquirlen und über den Auflauf gießen.
Mit Käse bestreuen und bei 180°C ca. 40 Min. backen.



Fischfilet im Bierteig

Für ca. 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:
750 g Fischfilet
Salz
Pfeffer
½ Zitrone
1 TL Senf

Teig:
¼ l Bier
8 EL Mehl
1 TL Zucker

Öl

Zubereitung:
Fischfilets mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Senf würzen. Den Teig aus den oben genannten Zutaten herstellen. Anschließend den Fisch in den Teig eintauchen und in Öl (oder Biskin) in der Pfanne backen.

Sauce:
1 Becher Joghurt
½ Glas Mayonnaise
1 Gurke
1 gekochtes Ei

Die Gurke und das Ei klein schneiden und mit den übrigen Zutaten vermischen.

Tipp:

Dazu Dill-Salzkartoffeln reichen.

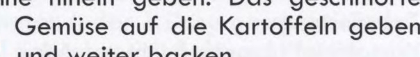


Gefüllte Kartoffeln

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Std.

Zutaten:
500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
12-15 mittlere Kartoffeln

3 Zwiebeln
3 Möhren
1-2 Knoblauchzehen
5 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
Kräuter der Provence
Brühe (Instand)
etwas Schlagsahne



Zubereitung:
Zwiebel in Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Das Fleisch durchziehen lassen. Kartoffeln schälen, die Mitte aushöhlen und mit der Hackmasse füllen. Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform legen, im Ofen bei 170°C ca. 35-40 Min. backen. Währenddessen Zwiebeln würfeln, anbraten. Möhren schälen, in Stifte reiben, dazugeben. Knoblauchzehen pressen und ebenfalls mit anbraten. Mit der Brühe und den restlichen Gewürzen abschmecken. Am Schluss etwas Schlagsahne hinein geben. Das geschmorte Gemüse auf die Kartoffeln geben und weiter backen.



Schweizer Rösti

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30-40 Min.

Zutaten:
6-7 große mehligkochende Kartoffeln
ca. 300 g Käse

Zubereitung:
Kartoffeln raspeln (nicht zu fein), mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine kleine Portion Kartoffelmasse in eine Pfanne mit etwas Öl geben, flach verstreichen, ca. 2 EL geriebenen Käse darauf verteilen, eine weitere Portion Kartoffeln darauf verstreichen und von beiden Seiten knusprig braten.

Dazu schmeckt frischer Salat.

Gefüllte Zucchini

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
2 mittelgroße Zucchini
500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Tomate
Salz
Pfeffer

Tipp:
Wenn nicht genügend Flüssigkeit in der Auflaufform ist: Eine Zwiebel und ca. 3 Tomaten (oder 1 Dose geschälte Tomaten) anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und als Sauce in die Auflaufform geben.

Zubereitung:
Die Zucchini waschen (und schälen), auf die Hälfte schneiden und dann jede Hälfte noch einmal quer durchschneiden. Zucchini aushöhlen, in kochendes Wasser geben und 7 Min. köcheln lassen. Das Hackfleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Tomate klein schneiden und zum Hackfleisch geben. Das Fruchtfleisch der Zucchini dazugeben und alles anbraten. Die Zucchinihälften in eine gefettete Auflaufform geben und die Fleischmasse einfüllen. Mit Käse bestreuen. Bei 175°C 20 Min. überbacken.





Hack-Gemüse-Auflauf

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
Gemüse: 500 g Kartoffeln
300 g Karotten
400 g Brokkoli

Hackfleischmasse:
400 g Hackfleisch
1 Zwiebel
2 EL Tomatenketchup
Salz, Pfeffer, Paprikapulver



Käse

Soße: 50 g Butter
25 g Mehl
250 g Kochflüssigkeit
250 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer
geriebener Muskatnuss

Zubereitung:
Pellkartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform schichten, mit Salz bestreuen. Hackfleisch, Zwiebel anbraten und mit Tomatenketchup, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, dann zu den Kartoffeln in die Auflaufform geben. Nun das Gemüse bissfest kochen und auf der Hackfleischmasse verteilen. Für die Soße Butter erhitzen, das Mehl einstäuben und anschwitzen, dann die Kochflüssigkeit vom Gemüse und die Schlagsahne unter ständigem Rühren hinzufügen. Etwas köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Soße über den Auflauf gießen und den Käse darauf verteilen. Bei 180°C ca. 25 Min. backen.

Tipp:

Man kann für diesen Auflauf auch gekochte Kartoffeln vom Vortag verwenden.

Hacktorte mit Paprika

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
500 g Hackfleisch
1 altes Brötchen
Salz
Pfeffer
Paprika-Gewürz
2 Zwiebeln

Aus den angegebenen Zutaten einen Hackfleischteig nach gewohnter Weise herstellen. Masse in eine eingefettete Auflauf- oder Springform drücken.

100 g Tomaten
2 Paprikaschoten
evtl. 2 Scheiben Speck
1 Bd. Schnittlauch
1 Zwiebel
100 - 200 g Gouda
oder 3 Scheiben Tilsiter (wenn man es etwas herzhafter haben möchte)

Zubereitung:
Die gewaschenen Tomaten in Scheiben schneiden. Paprikaschoten waschen, putzen und in Ringe oder Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel oder Ringe schneiden. Käse reiben bzw. in Streifen schneiden.
Die Gemüse-Käse-Masse auf das Hackfleisch geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Min. bei 180°C backen.

Die fertige Hacktorte mit Schnittlauchröllchen garnieren.



Kieler Käsestrudel

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Teig:
350 g Mehl
2 Eier
½ TL Salz
75 g Wasser

350 g Tilsiterkäse (in Scheiben)

Fleischmasse:
500 g Mett
2 Eigelb
Salz
Pfeffer
Knoblauch

Gemüsemasse:
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 Möhre
1 Zwiebel
125 g Champignons





Zubereitung:
Alle Zutaten für den Teig verarbeiten und sehr dünn ausrollen, mit Tilsiterkäse belegen.
Dann die Zutaten für die Fleischmasse vermengen und auf den Käse geben.
Das Gemüse kleinschneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und anbraten. Anschließend auf die Fleischmasse geben. Vorsichtig einrollen. Die Rolle auf ein gefettetes Blech legen. Mit Käsestreifen garnieren und Butterflöckchen darauf verteilen.
Bei 180°C ca. 45 Min. backen.

Tipp:

Dazu passt eine Sauce aus:
40 g Butter
30 g Mehl
½ l Milch
50 g Tilsiter (kleingeschnitten)
Pfeffer
Salz

Marillenknödel (Süßes Hauptgericht)

Für ca. 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Teig:
250 g Quark
1 Prise Salz
2 Eier
5 EL zerlassene Butter
150-170 g Mehl

1 D. Aprikosen
8-10 Zuckerstückchen

100 g Paniermehl
80 g Butter
2 EL Zucker

Zubereitung:
Einen weichen, nicht klebrigen Teig herstellen. Den Teig in 8-10 Stücke teilen und ausrollen. Die Aprikosen abtropfen lassen, ein Stück Würfelzucker zwischen zwei Aprikosenhälften legen. Die Aprikosen auf den Teig legen und mit dem Teig umschließen. Die Marillenknödel in Salzwasser etwa 10-12 Min. gar ziehen lassen bis die Knödel zur Oberfläche kommen. (Das Wasser darf nicht kochen!)
Paniermehl, Butter und Zucker in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren etwas anrösten. Die Streusel über die Marillenknödel streuen und warm genießen.

Tipp:
Dazu schmeckt warme Vanille-Sauce oder Zimt und Zucker sehr gut!



Kürbiskuchen

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Zutaten:
300 g Mehl
1 Pck. Hefe
1 TL Salz
4 EL Öl

Belag:
1 Zwiebel
2 D. Tomatenstücke
300 g Kürbis
200 g Mais
4 Würstchen
150 g Feta-Käse
200 g geriebenen Käse

Zubereitung:
Hefeteig aus den angegebenen Zutaten herstellen, gehen lassen.
Zwiebel fein schneiden und anbraten, Tomatenstücke dazugeben, aufkochen und abkühlen lassen.
Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ausrollen, Tomatensoße darüber gießen. Gewürfelte Kürbisstückchen, Mais darauf verteilen. Würstchen klein schneiden, Fetakäse und Käse reiben und ebenfalls auf dem Kuchen verteilen. Bei 180-200°C ca 25 Min. backen.



Nudelauflauf im Topf

Für ca. 2-3 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:
500 g Hackfleisch
2 Stangen Porree
1 D. Tomaten
250 g Bandnudeln
Suppenbrühe

Zubereitung:
Hackfleisch anbraten. Porree klein schneiden und über das Hackfleisch schichten. Dosentomaten darüber geben und anschließend die Bandnudeln in rohem Zustand über den Tomaten verteilen. Mit Suppenbrühe übergießen, so dass die Nudeln bedeckt sind. Auflauf gar werden lassen.



Nudel-Auflauf mit Lachs

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
400 g Bandnudeln
350-400 g Lachsfilet
150 g Champignons
1 EL Butter
1 Zwiebel
100 ml Schlagsahne
1 TL klare Brühe
Saft von 1 Zitrone
3 EL heller Soßenbinder
2-3 EL Dill
125 g Mozzarella
Salz
weißer Pfeffer
etwas Fett
100 g geriebener Käse

Zubereitung:
Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abgießen. Pilze halbieren, in heißem Fett anbraten, würzen und herausnehmen. Zwiebel würfeln, im Bratfett andünsten und mit ca. 3/8 l Wasser und Schlagsahne ablöschen. Alles aufkochen, Brühe einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit Soßenbinder andicken. Dill waschen, klein hacken und unterrühren. Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Lachs waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Mit dem Rest Zitronensaft beträufeln und salzen. Nudeln, Lachs und Pilze in eine gefettete feuerfeste Form füllen. Mit der Soße begießen, mit Mozzarella belegen und anschließend mit Käse bestreuen. Den Auflauf bei 175°C ca. 20-25 Min. backen.



Nudelauflauf mit Hack

Für ca. 2 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
300 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 rote Paprika
½ D. Champignons
½ D. Mais
1 D. (400g) geschälte Tomaten
Salz, Pfeffer, (Knoblauch)
½ Becher Schmand
250 g Nudeln
50-80 g Käse

Zubereitung:
Hackfleisch anbraten, etwas würzen. Zwiebel, Paprika und Champignons nacheinander mitbraten. Geschälte Tomaten, Mais und Schmand hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln kochen und in die Auflaufform geben.
Fertige Masse darüber verteilen und mit Käse bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20 Min. backen.



Ofengulasch

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Zutaten:
500 g Gulasch (Puten- oder Hähnchenfleisch)
Salz
Pfeffer
1 Glas Zigeunersoße
1 Zwiebel
1 Pck. Rahmsoße
1 Pck. Bratensoße
1 Becher Sahne
1 D. Champignons

Zubereitung:
Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Anschließend in eine gefettete Auflaufform geben. Zwiebel klein hacken und mit der Zigeunersoße über das Fleisch geben. Den Gulasch ca. 1 Std. bei 180°C Heißluft garen lassen und danach alles umrühren. Die Soßen mit der Sahne verrühren und mit den Champignons über das Fleisch geben. Weitere 30 Min. backen.
Dazu Reis oder Nudeln servieren.



Gemüseauflauf mit Hackfleisch

Für 8 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
1000 g Hackfleisch (gemischt)
1 trockenes Brötchen
(in Wasser einweichen und ausdrücken)
100 g Sellerie (gewürfelt)
2 Zwiebeln (gewürfelt)
1 Ei
50 g Tomatenmark
1 EL Senf
1 EL Paprika
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem Fleischteig verkneten und in eine eingefettete Fettpfanne oder Auflaufform verteilen.

Gemüsezutaten:
2 Zwiebeln in Ringe schneiden
500 g Zucchini und
500 g Tomaten in Scheiben schneiden. Gemüse auf das Hackfleisch verteilen und 20 Min. bei 200°C backen.

1 Becher Joghurt
100 g Sahne
3 Eier
zu einer Soße verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße über den Auflauf gießen und weitere 20-30 Min. fertigbacken.

Dazu kann Baguettebrot oder auch Reis gereicht werden.





Rinderbraten

Für ca. 6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 3 Std.

Zutaten:
1½ kg Rindfleisch
2 große Zwiebeln
6 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
1 EL Tomatenmark
1 EL Maggi

Zubereitung:
Rindfleisch in einer Pfanne kräftig anbraten. Das Fleisch mit dem ganzen Saft aus der Pfanne in den Bräter geben. Zwiebeln würfeln, anbraten und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Bratensaft würzen. Piment und Loorbeerblätter dazugeben. Den Braten 2½ Std. köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen, in Portionen schneiden. Aus der Brühe mit Tomatenmark und Maggi eine Bratensoße herstellen.



Zutaten:
Teig:
500 g Mehl
200 g Dickmilch
6 EL Margarine
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung:
500 g Hackfleisch
2 Kartoffeln
1 Zwiebel



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig herstellen. Den Teig mitteldünn ausrollen und in Quadrate schneiden.

Kartoffeln und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit dem Hackfleisch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig-Ouadrate mit einem gehäuften Teelöffel Hackfleischmasse füllen. Die jeweils gegenüberliegenden Ecken zusammenkleben und auf ein Backblech legen.

Bei 180°C ca. 15-20 Min. goldbraun backen.

Mit Schmand servieren.

Pizza-Hackbraten

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
500 g Hackfleisch (gemischt)
2 Zwiebeln
100 g Kochschinken
100 g geriebener Käse
1 rote Paprika
1 Pck. Zwiebelsuppe
50 g Paniermehl
Salz, Pfeffer, Oreganogewürz

Zubereitung:
Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen, Zwiebeln pürieren und dazu geben. Paniermehl auf die Arbeitsfläche streuen, Hackfleisch zu einem großen Rechteck formen. Kochschinken und Paprika in Würfel schneiden und schichtweise auf das Fleisch streuen. Mit dem Käse abschließen. Das Hackfleisch zusammenrollen. Zwiebelsuppe mit heißem Wasser (ca. 100 ml) übergießen, ein paar Minuten ziehen lassen, dann die Zwiebelmasse auf den Hackbraten streichen. 45 Min. bei 200°C backen.



Filetröllchen mit Pflaumen

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 35-45 Min.

Zutaten:
1 kg Schweinefilet
8 Lauchzwiebeln
8 Scheiben Bacon
8 große rote Pflaumen
200 ml Pflaumensaft
1 Pck. dunkle Bratensoße
1 EL Zimt-und-Zucker-Gemisch
2-3 EL Öl
bunter Pfeffer
Küchengarn

Zubereitung:
Filet waschen und häuten. In 8 Stücke schneiden.
Mit dem Bacon und den geputzten und kurz blanchierten Lauchzwiebeln umwickeln und mit Küchengarn etwas zusammenbinden.
Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren.
Fleisch von beiden Seiten ca. 8 Minuten in Öl anbraten, dann aus der Pfanne nehmen.
Pflaumen in dem Bratfett andünsten, Saft und ca. 100-200 ml Wasser angießen und die Pflaumen (je nach Reifegrad) ca. 4-6 Minuten garen.
Zimtgemisch und Soßenpulver einrühren und kurz aufkochen.

Mit dem Fleisch auf einem Teller anrichten und mit dem buntem Pfeffer dekorativ umstreuen.



Überbackener Blumenkohl

Zutaten:
1 Blumenkohl
400 g Hackfleisch
½ Bd. Frühlingszwiebeln
1 Ei
1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer

200 ml Sahne
80 g Käse

Zubereitung:
Blumenkohl 4 Min. im Salzwasser kochen. Frühlingszwiebeln klein schneiden. Den Blumenkohl in eine gefettete Auflaufform geben und mit Butterflöckchen belegen. Das Hackfleisch mit den Zutaten vermengen und über den Blumenkohl verteilen.
Sahne darüber gießen und mit dem Käse bestreuen.
25 Min. bei 200°C überbacken.
Dazu schmeckt Kartoffelpüree.



Rahmpilze mit Cabanossi

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30-40 Min.

Zutaten:
1 kg Pilze (z.B. Champignons, Austern, Shiitake, Pfifferlinge etc.)
1 Cabanossi
1 Stange Porree
2 Zwiebeln
Butter
3 EL Mehl
1 EL Brühe
400 ml Schlagsahne

Zubereitung:
Pilze putzen, waschen und große halbieren. Cabanossi in schräge Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Porree gründlich waschen und in Scheiben schneiden.
Cabanossi in Butter anbraten, Zwiebeln und Porree dazugeben. Mit Mehl anschwitzen, Schlagsahne dazugeben und mit Gemüse-Brühe-Pulver würzen. Pilze dazu geben und alles ca. 10 Min. garen.
Dazu passen gut Salzkartoffeln.



Gemüse-Hackfleischschnitte

Für ca. 4-5 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
1 kg Hackfleisch
2 alte Brötchen
1 Knoblauchzehe
3 EL Mehl
3 Eier
250 g Tomaten
1 Gurke
1-2 Zwiebeln

Sauce:
2 Eier
1 Becher Schmand
1 Becher Sahne
70 g Tomatenmark
Pfeffer
Salz

Zubereitung:
Hackfleisch, eingeweichte Brötchen, geriebene Knoblauchzehe, Mehl und Eier zum Hackteig verarbeiten und auf ein ausgefettetes Backblech verteilen. Tomaten, Gurke und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Tomatenscheiben auf dem Hack verteilen, auf jede Tomatenscheibe eine Gurkenscheibe und darauf ein paar Zwiebelringe legen. Bei 175°C ca. 30 Min. backen. Währenddessen die Sauce vorbereiten.

Die Sauce auf dem Hackfleisch verteilen und nochmals 15 Min. backen.

Dazu Kartoffelpüree und frischen Salat servieren.



mit Hähnchen-Curry-Füllung

mit Wirsing-Hack-Füllung

Zutaten: 4 Eier, ca. ½ l Milch, Salz, Mehl
Aus den angegebenen Zutaten einen Teig vorbereiten, etwas ruhen lassen und anschließend Pfannkuchen backen.

Füllung:
500 g Hähnchenbrustfilet
2-3 Zwiebeln
Pilze
200 ml Schlagsahne
1 EL Schmand

Zubereitung:
Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zwiebeln und Pilze nach Belieben kleinschneiden und hinzufügen. Schlagsahne und Schmand unterrühren und kurz aufkochen lassen.
Mit Curry würzen und mit hellem Soßenbinder etwas andicken.
Wenn die Füllung etwas abgekühlt ist, können die Crêpes damit gefüllt werden.

Füllung:
500 g Hackfleisch
1 kleine Zwiebel
200 g Wirsing
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Zwiebel würfeln, Wirsing klein schneiden, mit Hackfleisch vermischen und anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen und Pfannkuchen damit füllen.
Die gefüllten Crêpes in eine Backform legen und mit beliebiger Sauce (z.B. Pilzsauce) begießen. Bei 170°C ca. 15 Min. im Ofen überbacken.





Crêpes mit mexikanischer Füllung

Für ca. 6-8 Personen

Zutaten:

Teig:
1L Milch
4 Eier
Etwas Salz
Mehl (so viel bis der Teig dickflüssig ist)

Hackfleischsauce:
1 kg Hackfleisch gemischt
2 Zwiebeln
2 D. Tomatenwürfel
Tomatenmark
3 Zehen Knoblauch
Salz, Pfeffer, süße Paprika
Falls vorhanden, mexikanisches Gewürz

Gemüse:
4 Tomaten
1 Gurke
2 Paprika
1 D. Mais
1 D. Bohnen
200 g geriebener Käse
1 Becher Schmand
ca. 50 ml Milch
2 Pck. Salatkrönung



Zubereitung:
Crêpes backen (lassen sich gut vorbacken, mit Alufolie abdecken und im Backoffen wieder warm machen). Zutaten für die Hackfleischsauce vermengen und aufkochen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden, Käse reiben, Schmand und Milch verdünnen und Salatkrönung dazu geben (gibt eine leckere Joghurtsauce).
Zubereitung eines gefüllten Crêpes:
Auf eine Hälfte des Crêpes Hackfleischsauce, Käse und alle Gemüsesorten geben. Zum Schluss die Joghurtsauce über die Zutaten verteilen und den Crêpes umklappen.



Polnische Variante mit Apfelfüllung

Crêpes (s. Rezept S. 97)
600 g Äpfel
Butter zum Anbraten
Apfelsinensaft
Zucker
Apfelsinenlikör

Zubereitung:
Crêpes backen. Äpfel säubern und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in Butter und Zukker anbraten und etwas Apfelsinensaft zugeben. Mit dieser Masse werden die Crêpes gefüllt. Die gefüllten Crêpes werden in der Pfanne in Butter und Zucker angebraten, bis diese eine bräunliche Farbe bekommen. Danach gibt man auf die Crêpes etwas Apfelsinenlikör, bis in der Pfanne eine dickflüssige Soße entsteht.
Die Crêpes werden heiß serviert. Dazu passt sehr gut Vanilleeis.

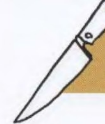


Variante mit Pfirsichfüllung



Crêpes
200 g Walnüsse
100 g Honig
1 kl. Tafel Bitter-Schokolade
2 D. Pfirsiche

Zubereitung:
Crêpes backen. Walnüsse grob hacken und mit dem Honig zusammenrühren. Pfirsiche in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Mit dieser Masse die Crêpes füllen, sie zusammenrollen und in die mit Butter eingefettete Pfanne hineinlegen und anbraten. Schokolade in Stückchen zerbröseln, im Wasserbad zum Schmelzen bringen und mit diesem Guss die Crêpes dekorieren.



Crêpes mit gebratenem Gemüse



Verschiedene Varianten der Gemüsefüllungen:

1. Gemüsezwiebel in Ringe oder Halbringe schneiden und goldbraun anbraten.
2. Frühlingszwiebeln schneiden und etwas anbraten.
3. Fischfilet klein schneiden, mit Salz bestreuen, etwas anbraten, Gemüsezwiebeln dazugeben und mit anbraten.
4. Ein gekochtes Ei in kleine Stücke würfeln.

Zubereitung:
Die Zutaten werden jeweils klein geschnitten und in einer mit Öl erhitzten Pfanne etwas angebraten, der Teig wird darüber gegossen und von beiden Seiten fertig gebacken.

Crêpes mit Spinat

Spinat (frisch oder tiefgekühlt)

Zubereitung:
Den Spinat waschen, mit kochendem Wasser übergießen, ca. 10 Min. ruhen lassen. Wasser abgießen und den Spinat gut ausdrükken. Spinat sehr klein schneiden und in den fertigen Teig geben, gut durchmixen.
Teig wie gewohnt (s. Rezept S. 97) zubereiten und Crêpes backen.
Dazu passen sehr gut eingelegte Paprika-Tomaten (z. B. Letscho).



Für ca. 6-8 Personen
Zubereitungszeit: ca. 2½ Std.

Zutaten:
2 Enten (je 2400 g)
2 l kochendes Wasser
Schwarzer Pfeffer
1½ EL Salz
100 ml Wasser

Zubereitung:

Die Enten küchenfertig zubereiten. In eine große Schüssel legen, mit kochendem Wasser übergießen und ca. 5 Min. stehen lassen. Dadurch erhalten die Enten später eine sehr knusprige Haut.
Die Enten anschließend mit Salz und schwarzem Pfeffer von innen und außen würzen und nebeneinander auf ein großes, tiefes Backblech legen.
Im vorgeheizten Ofen (200°C) ca. 2 Std. backen. (Das Backblech zuvor mit Backpapier auslegen; so bleibt die Haut nicht am Blech kleben.) Zwischendurch das ausgetretene Fett abgießen und die Enten einmal wenden. Während der letzten 20 Min. mehrmals mit Salzwasser bestreichen.



Tipp:

Die Enten vor dem Überbrühen zu zerlegen, ist zwar praktischer, wenn man sie später servieren möchte, aber nicht so schön für's Auge. Als Beilage eignen sich vor allem Kartoffelklöße mit Rotkohl, Sauerkraut etc.

Frikadellen in Rahmsoße

Zutaten:
500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
100 g Reis
1 Ei
1 TL Salz
Pfeffer

Rahmsoße:
400 ml Wasser
600 ml Sahne
1 TL Senf
Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Petersilie

Zubereitung:
Zwiebel kleinschneiden, Reis etwas vorkochen. Alle Zutaten gut miteinander verrühren und ca. 12 Frikadellen daraus formen. In einer Pfanne mit Öl von jeder Seite leicht anbraten. Anschließend die Frikadellen in einen Topf legen.

Bratfett mit Gemüsebrühe, Wasser und Schlagsahne ablöschen und aufkochen. Evtl. etwas Soßenbinder einrühren, nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker pikant abschmecken. Soße über die Frikadellen im Topf gießen. Bei mittlerer Hitze 30-40 Minuten kochen, gelegentlich umzurühren.

Zu den Frikadellen schmecken am besten Kartoffeln und frischer Salat.



Backkartoffeln mit Kräutercréme

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
8 Kartoffeln
Quark
Schnittlauch
Thunfisch
Salz, Pfeffer

Öl
Alufolie

Zubereitung:
Kartoffeln mit Öl einreiben und in Alufolie einwickeln.
1 Stunde bei 200°C backen.
Quark mit Thunfisch, Kräutern und Gewürzen vermengen.
Gebackene Kartoffeln längs einschneiden, etwas aushöhlen und die Beilage einfüllen.

Dazu schmeckt frischer Salat.



Japchae (koreanische Bratnudeln)

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
200 g Mi-Nudeln
120 g Rindfleisch
8 Shiitake-Pilze (oder andere)
1 Zwiebel
1 Salat-Gurke
4 Möhren
3 Eier
Soya-Soße
½ Bd. Frühlingszwiebeln
4 Knoblauch-Zehen
Sesamöl
Salz
Pfeffer
Sonnenblumenöl

Zubereitung:
Gurke in drei Teile teilen und diese längs in schmale Streifen schneiden. Samen herausnehmen. Gurkenstreifen in Salz marinieren, das überschüssige Wasser auspressen und bei schwacher Hitze leicht anbraten (ca. 1 Min.).
Zwiebel, Frühlingszwiebeln fein schneiden und mit gepresstem Knoblauch anbraten. Möhren, Shiitake-Pilze und Rindfleisch ebenfalls in dünne Streifen schneiden und jeweils getrennt voneinander anbraten, salzen.
Eier schlagen und dünn anbraten, dann die Eiermasse in schmale Streifen schneiden.
Nudeln kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, dann Soya-Soße und Sesamöl dazugeben. Die Nudeln in Sonnenblumenöl anbraten, Gemüse darunter mischen und mit Soya-Soße, Salz und Sesamöl abschmecken.
Gebratene Nudeln auf einem großen Teller anrichten, mit Eierstreifen garnieren und servieren.



Gyros-Spätzle

Für 2-3 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
200 g Spätzle
500 g Gyros-Fleisch
2 Zwiebeln
2 Paprikaschoten
250 ml Schlagsahne
250 ml Schmand
75 g Gouda (gerieben)

Zubereitung:
Spätzle in Salzwasser gar kochen.
Gyros anbraten, Zwiebelwürfel und kleingeschnittene Paprika mitschmoren.
Spätzle und Fleisch in eine gefettete Auflaufform schichten.
Sahne und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über den Auflauf gießen, mit Käse bestreuen und 20 Min. bei 200°C überbacken.



Hörnchen-Pfanne

Für 2-3 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:
200 g Gabelspaghetti
200 g Schinken
1 Zwiebel
1 Glas Champignons
1 Becher Sahne
1 Becher Schmand
Salz, Pfeffer
1 EL Vegeta-Gewürz

Zubereitung:
Gabelspaghetti gar kochen. Schinken würfeln, Zwiebel, Champignons in Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Sahne und Schmand dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Vegeta würzen und 15 Min. gar kochen. Die Nudeln mit der Soße vermischen, mit Petersilie bestreuen.

Dazu schmeckt ein Tomatensalat.



Hack-Mozzarella-Tarte

Für 4-6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

Hackfleischmasse:
800 g Hackfleisch od. Mett
1 Zwiebel, fein geschnitten
1 Ei
2 EL Paniermehl
½ Bd. Thymian

Belag:
1 D. Mais
300 g Tomaten
250 g Mozzarella

Zubereitung:
Die Zutaten für die Hackfleischmasse miteinander verkneten, würzen und in eine Quiche-Form oder Auflaufform (rund 28 cm Ø) geben.
Tomaten in Scheiben schneiden und mit dem Mais auf dem Fleisch verteilen.
Mozzarella in Scheiben obendrauf geben.
30 Min. bei 200°C überbacken.
Dazu einen Salat und Kräuterbaguette servieren.



Lachs-Spinat-Pizza

Teig:
280 g Mehl
1 Pck. trockene Hefe
1 Prise Zucker
125 ml lauwarme Milch
1 Ei
75 g weiche Butter
etwas Salz

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und ca. 20 Min. ruhen lassen. Anschließend auf dem Blech ausrollen und etwas gehen lassen.

1. Belag:
300 g Schmand
Salz, Zucker

1 Zwiebel
200 g Käse

2. Belag:
500 g gefrorenes Lachsfilet
1 Pck. Spinat
Salz und Pfeffer
Etwas Öl

Zubereitung:
Schmand mit den Gewürzen verrühren und auf den Teig streichen. Lachsfilet in kleine Stükke schneiden, mit den restlichen Zutaten in der Pfanne anbraten und auf dem 1. Belag verteilen. Zwiebel in Scheiben schneiden und auf den 2. Belag verteilen. Käse reiben und mit Oregano über die Zwiebel geben. Bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Puten-Rahm-Schnitzel

Für 2-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
4 Putenschnitzel (oder Filets)
2 Zwiebeln
1 D. Mini-Champignons
2 Becher Sahne
1 Becher Wasser
2 Pck. Rahmsoße

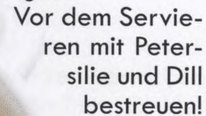
Zubereitung:
Die Filets schneiden, kurz in Öl anbraten und in eine Auflaufform legen.
Die Zwiebeln klein schneiden und ebenfalls anbraten, mit den Champignons auf dem Fleisch verteilen.
Soßenpulver mit der Flüssigkeit verrühren und über das Fleisch gießen.
Im Backofen ca. 40 Min. überbacken.



Bosbasch (Armenischer Eintopf)

Zutaten:
400 g Lammfleisch
10 Kartoffel (kleine)
4 Zwiebeln
8 Tomaten
200 g grüne Stangen-Bohnen
2 Auberginen
1 grüne Paprika
2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Dill, Petersilie (nach Geschmack)

Zubereitung:
Das Fleisch in ca. 30-40 g schwere Würfel schneiden, in einen Topf mit 2 l kaltem Wasser geben und zum Kochen bringen. Die kleingeschnittenen Zwiebeln dazutun und ca. 1 Std. gar kochen. 15 Min. vor Ende der Garzeit die Kartoffeln dazutun.
Tomaten in Scheiben, Auberginen und Paprika in Streifen schneiden. Bohnen in der Pfanne im Fett anbraten. Auberginen und Paprika, zum Schluss die Tomaten und Tomatenmark dazugeben und alles kurz andünsten. Die Masse in die gekochte Brühe hineintun, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals zum Kochen bringen.
Vor dem Servieren mit Petersilie und Dill bestreuen!



Scharfe Thai-Pfanne

Für 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min. (ohne Marinieren)

Zutaten:
500 g Hähnchenfilet
4 EL Öl
2 EL Sojasoße
1 Knoblauchzehe
etwas Ingwer und Koriander (oder Petersilie)

150 g Zuckerschoten
1 rote Paprika
2 Lauchzwiebeln
200 g frische Champignons

2-3 EL rote Currypaste (scharf)
Thaibasilikum
1 D. Kokosmilch

Zubereitung:
Hähnchenfilet in mundgerechte Stücke schneiden und marinieren in:
Öl, Sojasoße, Knoblauchzehe, etwas Ingwer und Koriander (oder Petersilie) und über Nacht ziehen lassen.

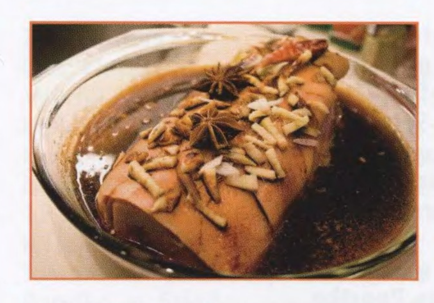
Gemüse und Champignons putzen und klein schneiden.
Fleisch im Wok in heißem Öl anbraten, das Gemüse dazugeben, mitbraten.
Currypaste dazugeben. Kokosmilch zugießen und aufkochen.
Nach 20 Min. mit Koriander, Salz, etwas Zucker und Thaibasilikum abschmecken.
Dazu Reis servieren.



Asiatische Schweinshaxe

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 15 Min., Garzeit: ca. 4 Std.

Zutaten:
2 große Schweinshaxen
375 ml Ingwerlimonade
250 ml Rinderbrühe
60 ml Soyasoße
ca. 5 cm Ingwer-Knolle
4-5 Knoblauchzehen
2 Anissterne
1 Chilischote
Salz, Pfeffer



Zubereitung:
Ingwer, Knoblauch schälen und fein hacken. Schweinshaxe in eine Auflaufform geben, alle restlichen Zutaten auf das Fleisch verteilen und mit Folie (oder Deckel) abdecken. Im Backofen bei ca. 150°C 2½ Std. braten lassen, Haxe einmal zwischendurch wenden. Dann Folie entfernen und weitere 1½ Std. garen, Haxe alle 20 Min. wenden.
Haxe von der Flüssigkeit trennen, Haut evtl. entfernen, Fleisch grob zerkleinern. Bratenflüssigkeit zu einer Soße zubereiten und etwas davon über das Fleisch sprenkeln. Mit Basmati-Reis servieren.

Iranische Kartoffelküchlein

Für 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1½ Std. (ohne Ruhezeit)

Zutaten:
700 g Kartoffeln (mehlig)
etwas Butter
Salz, Pfeffer
200 g Mehl
2 Eier

Füllung:
Olivenöl zum Braten
½ Zwiebel
1 TL Zimt
Muskatnuss
Kardamom-Gewürz
250 g Lamm-Gehacktes
1 TL Tomatenmark
50 g Pinienkerne oder Mandeln
1 TL Minze
2 TL Petersilie

Zubereitung:
Kartoffeln kochen, stampfen, mit Butter und Mehl mischen und würzen. Zwiebel anbraten, Gehacktes dazugeben und gut anbraten. Restliche Zutaten mit Gewürzen dazugeben und gut durchmischen, ca. 30 Min. köcheln lassen.

Kartoffelmischung in 6 Teile teilen und jeweils in ca 10 cm Ø und 3-4 cm dicke Scheiben formen. Auf jede Scheibe etwas von der Hackfleischfüllung geben, die Seiten hochziehen und schließen. Küchlein für ca. 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen und dann von beiden Seiten goldbraun anbraten.
Mit frischem Salat und Naturjoghurt servieren.



Gulasch mit Sauerkraut

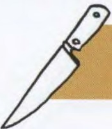
Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1½-2 Std.

Zutaten:
500 g Gulasch
100 g durchwachsener Speck
2 Gemüsezwiebeln
50 g Griebenschmalz
1-2 Pepperonis
1 EL Tomatenmark
500 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer
Petersilie
500 g Sauerkraut

1 Becher Créme fraîche
1 EL Speisestärke
2 EL Wasser

Zubereitung:
Gulasch anbraten. Zwiebeln reiben und mit dem Speck und Griebenschmalz mit anbraten.
Sauerkraut, Pepperonis, Tomatenmark, Gewürze und Fleischbrühe dazu tun und etwa 1 Std. bei mäßiger Hitze garen lassen.
Créme fraîche, Speisestärke und Wasser verrühren und den Gulasch damit binden.
Dazu kann man Nudeln oder auch Kartoffeln servieren.





Karibisches Putenschnitzel

Für 6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:
6 Putenschnitzel
10 Zwieback
1 Becher Cornflakes
1-2 Eier

Currysauce:
1 D. Pfirsich
1 D. Ananas
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 TL Instant-Brühe
1 TL Curry-Pulver

Zubereitung:
Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Zwieback und Cornflakes mit dem Nudelholz zerkleinern. Schnitzel in Ei wenden, in den Bröseln panieren und in Öl bei mittlerer Hitze gold-gelb braten.

Für die Sauce Pfirsich und Ananas absieben, Saft auffangen. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl dazugeben und mit dem Fruchtsaft ablöschen.
Instant-Brühe mit Curry-Pulver abschmecken, aufkochen.

Die Früchte dekorativ auf dem Teller anordnen und mit Reis servieren.

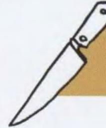


Feurige Empanadas

Zutaten:
8 Blätterteigquadrate
300 g Mett
1 Zwiebel
30 g grüne Oliven
30 g schwarze Oliven
1 kleine D. Pizza-Tomaten
Chiligewürz
Chili-con-Carne-Gewürz
1 Ei

Zubereitung:
Mett in etwas Öl anbraten. Zwiebel klein schneiden, dazu geben. Grüne und schwarze Oliven fein hacken. Pizza-Tomaten, Gewürze dazugeben und alles etwas einkochen lassen und abkühlen.

1 Ei trennen. Die Füllung auf die Blätterteigquadrate verteilen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, oben mit Eigelb bepinseln und mit ½ EL Chili-con-Carne-Gewürz bestreuen. Bei 200 °C 15-20 Min. goldbraun backen.



Zutaten:
1 kg Muscheln
ca. 2½-3 l Wasser
Dill
Petersilie
Estragon
Basilikum
Lorbeeren
Knoblauch
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Die Muscheln abbrausen und sorgfältig verlesen. (Nur die geschlossenen verwenden; die sich bereits geöffnet haben, sind nicht genießbar!) Das Wasser in einem großen Suppentopf mit Dill, Petersilie, Estragon, Basilikum oder Lorbeeren (nach Geschmack) zum Köcheln bringen. Die Muscheln darin ca. 20 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr mit geschlossenem Deckel garen. Anschließend das Wasser abgießen und die Muscheln auf einem Tablett anrichten.

Tipp:
Ciabatta-Brot dazu servieren.

Ein Wort geredet zu seiner Zeit,

ist wie goldene Äpfel auf silbernen Schalen.

Sprüche 24, 11


Nachspeisen

Apple-Crumble

Zutaten:
3 Tassen Äpfel (geschält, geviertelt)
1 EL Mehl
3 EL Zucker
1 Tl Zimt
1 Prise Salz
1 EL Waser

Alles mischen und in eine gefettete Auflaufform geben.

½ Tasse Haferflocken
¼ TL Salz
40 g Margarine
4 EL braunen Zucker

Zutaten mischen, auf die Apfelmischung streuen und 35 Min. bei 190°C backen.

Tipp:

Kann man sehr gut mit Vanille-Eis servieren.



Rezept Nr. 1

Zutaten:
250 g Speisequark
250 g Mascarpone
125 ml Milch
200 ml Sahne
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

700 g Apfelmus
150 g Butterkekse

25 g brauner Zucker

Zubereitung:
Alle Zutaten außer Apfelmus und Butterkekse miteinander verrühren. Butterkekse abwechselnd mit der Quark-Mascarpone-Créme und dem Apfelmus in eine Glasform schichten. Mit der Quark-Mascarpone-Créme abschließen und mit braunem Zucker bestreuen.

Rezept Nr. 2

Zutaten:
150 g Löffelbiskuits
4 EL Calvados (kann auch weg gelassen werden)
6 EL Apfelsaft
1 kl. Glas Apfelmus (370 ml)
1 Apfel gerieben
250 g Magerquark
250 g Mascarpone
125 ml Milch
1 EL Zucker oder Honig
eventuell Kakao oder Schokostreusel

Zubereitung:
Eine Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen und mit Calvados und Apfelsaft betreufeln. Apfelmus und geriebenen Apfel darauf verteilen. Quark mit Mascarpone, Milch und Zucker mit dem Rührgerät aufschlagen. Quarkcréme über das Apfelmus streichen, kühl stellen und durchziehen lassen.
Falls gewünscht, vor dem Servieren mit Kakao bestäuben oder mit Schokostreuseln bestreuen.





Karamel-Cornflakes-Speise

Zubereitungszeit: ca. 10-15 Min.

Zutaten:
3 Pck. Karamell-Pudding ohne Kochen
Milch
1 Glas Stachelbeeren
100 g Cornflakes
Eisfix-Schoko-Soße

Zubereitung:
Den Karamell-Pudding nach Packungsanweisung mit entsprechender Milchmenge zubereiten.

Etwas Eisfix-Schoko-Soße unterziehen. Die Stachelbeeren ohne Saft in eine Glasschüssel geben. Darauf die Cornflakes verteilen, dann den Pudding. Mit Eisfix-Schoko-Soße garnieren.





Zutaten:
500 g Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)
150 ml frisch gepresster Orangensaft
150 ml Orangenlikör
500 g Erdbeeren
50 g gesiebter Puderzucker
3-4 Becher Schlagsahne
450 g Naturjoghurt
2 Becher Créme double (oder Créme fraîche)

Zubereitung:
1. Cantuccini in eine große Auflaufform legen. Orangensaft und –likör mischen und die Cantuccini damit beträufeln.
2. Erdbeeren waschen, putzen und gut trockentupfen. Die Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf die Cantuccini legen. Mit Puderzucker oder Zucker bestreuen.
3. Sahne steif schlagen, Joghurt und Créme double unterrühren, die Masse auf die Erdbeeren streichen und etwa 3 Stunden kühl stellen.

Nach Belieben kann man das Tiramisu vor dem Servieren mit Kakao bestäuben. Wenn das Dessert schon am Vortag zubereitet wird, kann man 4 Blatt Gelatine (nach Packungsanleitung verarbeitet) unter die Joghurtmasse rühren.



Erfrischende Limetten-Weincréme

Für 8 Personen



Zutaten:
8 Eier
250 g Zucker
Saft von 3 kleinen Limetten
¼ l Weißwein
80 g Gustin
4 EL Weinbrand
250 g Sahne
1-2 Pck. Vanillin-Zucker

Zubereitung:
Eier mit Zucker, Limettensaft und Wein in einem Topf verrühren.
Einige Esslöffel Flüssigkeit abnehmen, damit das Gustin anrühren und in die Masse einrühren. Die Mischung unter Rühren erhitzen, bis die Masse cremig ist. Es ist wichtig gut zu rühren, da die Créme sonst anbrennen kann. Sollte sie noch ein wenig klumpen, einfach mit einem Stabmixer glatt rühren.
Weincréme abkühlen lassen und ab und zu vorsichtig rühren, damit sich keine Haut bildet.

Sahne steif schlagen und mit dem Weinbrand unter die Créme heben.

Die Limettenweincréme sieht hübsch in Weingläsern aus. Sie reicht für 8 Weingläser. Evtl. mit Schokoraspeln, Limettenscheiben und Waffelröllchen garnieren.

Die Créme schmeckt sehr erfrischend an warmen Sommertagen.



Apfelstreusel

Für 8 Personen



Zutaten:
250 g Mehl
200 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
30 g geriebene Mandeln
1 Prise Salz
1 Prise Zimt

Zubereitung:
Alle Zutaten miteinander verkneten, mit etwas Mehl bestäuben und mit den Händen die Masse zu Streuseln „zerkrümeln".

Füllung:
500 g Apfelmus
4 Äpfel

Apfelmus in eine Auflaufform füllen. Äpfel schälen, in Stückchen schneiden und auf dem Apfelmus verteilen.
Streusel darüber streuen.
Bei 200°C ca. 30 Min. backen, bis die Streusel leicht gebräunt sind.

Noch warm mit Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.
Kann man als Dessert und auch zum Nachmittagskaffee reichen.



Blätterteig-Nachtisch

Zutaten:
1 Pck. Blätterteig
2 Gläser abgetropfte Kirschen
2 Becher Shlagsahne
1 D. Milchmädchen
Schokostreusel

Zubereitung:
Blätterteig in kleine Vierecke zuschneiden und zu Dreiecken kleben.

Bei ca. 175°C ca. 12-15 Min. backen.
Die Sahne schlagen und mit Milchmädchen verrühren.
Dann schichten:
1. Blätterteigecken
2. Kirschen
3. Sahne mit Milchmädchen

Mit Schokostreuseln verzieren.



Schnelle Joghurtspeise



Zutaten:
500 g Vanillejoghurt
1 Becher fertige Vanillesoße (250 g)
1 kl. Pck. gefrorene Früchte (z. B. Himbeeren oder Waldfrüchte)
1 Tüte fertige Baiserhäufchen

Zubereitung:
Früchte antauen lassen, jeweils zwei bis drei Esslöffel in 4 Gläser aufteilen, darauf den mit Vanillesoße vermischten Joghurt geben und die Masse mit zerstoßenen Baiser belegen. Die Schichtung noch einmal wiederholen und mit Baiser und evtl. Früchten garnieren.

Erdbeer-Windbeutel-Nachspeise

Zutaten:
1 Pck. Miniwindbeutel (tiefgefroren)
200 g Frischkäse
500 g Quark
1 D. Milchmädchen
300 g Erdbeeren (oder Himbeeren)
(tiefgefroren oder frisch)

Zubereitung:
Windbeutel (tiefgefroren) in eine Auflaufschale legen. Frischkäse, Quark und Milchmädchen mixen, über die Windbeutel gießen. Früchte auf der Créme verteilen. Für ca. 3-4 Std. in den Kühlschrank stellen, dann servieren.

Kirschbecher



Zutaten:
2 TL gemahlene Gelatine
4 EL Wasser
1 Pck. Vanillepudding
etwas Salz
75 g Zucker
6 EL Milch
½ l Milch
½ TL Rum-Aroma
250 ml Sahne
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Glas abgetropfte Kirschen
etwas geraspelte Schokolade

Zubereitung:
Die Gelatine 10 Min. im Wasser quellen lassen. Vanillepudding, Salz und Zucker mit 6 Esslöffeln Milch anrühren; die übrige Milch zum Kochen bringen. Das Puddingpulver in die übrige Milch geben und aufkochen lassen.
Die gequollene Gelatine zum Pudding geben und verrühren. Den Pudding auskühlen lassen – dabei zwischendurch umrühren. Dann Rum, Vanillin-Zucker und geschlagene Sahne unterrühren.
Den Pudding mit Kirschen in Gläser oder eine Glasschale abwechselnd einschichten und mit geraspelter Schokolade verzieren.



Himbeer-Vanille-Traum

Zutaten:
1 D. Pfirsiche
300 g Himbeeren (tiefgefroren)
600 g Vanillejoghurt
200 g Sahne
Zimt
Zucker

Zubereitung:
Pfirsiche in Würfel schneiden und in eine Schale geben. Gefrorene Himbeeren oben darauf legen und mit Zukker bestreuen. Den Vanillejoghurt darauf verteilen. Sahne steif schlagen, als vierte Schicht auf den Nachtisch geben und mit einer dünnen Schicht Zimt und Zucker bestreuen. Für a. 3 Std. in den Kühlschrank stellen, dann servieren.







Pflaumensuppe

Zutaten:
1 kg Pflaumen
1-2 EL Butter
1½ l Milch
1 Becher Sahne
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Handvoll Sago

Zubereitung:
Die Pflaumen waschen, entsteinen, mit Butter in einem mittelgroßen Topf kurz anschwitzen. Anschließend mit ca. 2-3 EL Wasser bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Pflaumen zerfallen, dabei mehrmals umrühren. Nun mit Milch und Sahne auffüllen, nach Geschmack süßen, evtl. Vanillin-Zucker zugeben und eine Handvoll Sago darin weichkochen, umrühren. Dadurch wird das Süppchen etwas angedickt. Warm als kleine süße Mahlzeit oder als Dessert servieren, evtl. mit einer Kugel Vanilleeis darin.



Süße Kirschsuppe

Zutaten:
500 g frische, dunkle Kirschen
400 ml Wasser
150 g Zucker
1 TL Salz
1500 ml Milch
2 gehäufte EL Mehl

Zubereitung:
Kirschen waschen und entkernen, dann in einem Topf mit Wasser, Zucker und Salz ein paar Minuten kochen.
1250 ml Milch hinzufügen und ebenfalls zum Kochen bringen.
Die restliche Milch mit Mehl gut mischen und unter Rühren zu den restlichen Zutaten geben. Noch einmal kurz aufkochen lassen.



Quarkspeise Rotkäppchen

Zutaten:
250 g Quark
200 ml Sahne
2 EL Amaretto
4 EL Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

200 g Rote Grütze

Zubereitung:
Sahne schlagen, mit den anderen Zutaten verrühren und in eine Schale füllen. Die Rote Grütze auf der Quarkmasse verteilen.
30 Min. kalt stellen.





Frucht-Auflauf mit Baiser

Für 6-8 Personen

Zutaten:
10 Zwiebacke
3 EL Butter
1 Glas Kirschen
4 Eiweiß
3 EL Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 EL Speisestärke



Zubereitung:
Butter in der Pfanne zerlassen und die in Stücke zerbrochene Zwiebacke darin goldgelb anbraten. Zucker und Vanillin-Zucker dazutun.
Kirschen samt der Flüssigkeit in einem Topf aufkochen und mit Speisestärke andicken.
Eiweiß steif schlagen und zum Schluss ca. 3 EL Zucker einrieseln lassen.

In einer Auflaufform die Zwiebacke, Kirschen und das Baiser schichten und bei 220°C im Backofen ca. 7 Min. überbacken. Noch warm servieren.
Anstatt Kirschen kann auch anderes Obst verwendet werden.

Leichtes Tiramisu

Zutaten:
Instant-Espresso
300 g Sahne
6 EL Honig
500 g Sahnequark
150 g Löffelbisquits
4 EL Kakao

Zubereitung:
Aus Instant-Espresso einen starken Espresso zubereiten

Honig mit dem Quark verrühren bis eine cremige Masse entsteht.
2-3 EL Créme in einer flachen Form verteilen, die Löffelbisquits in den Espresso tauchen und gleichmäßig auf der Créme verteilen. Wieder etwas Quarkcréme auf die Kekse streichen und den Vorgang wiederholen. Mit Créme abschließen.
Das Tiramisu 2-3 Stunden kaltstellen und vor den Servieren mit Kakao bestreuen.

Pfirsichquarkcréme



Zutaten
500 g Magerquark
200 g Frischkäse natur
1 Pck. Vanillin-Zucker
5 EL Zucker
1 Becher Sahne

1 D. Pfirsiche

Zubereitung:
Magerquark, Frischkäse, Vanillin-Zucker und Zucker verrühren, Sahne schlagen und unterheben.

Pfirsiche abseihen, Saft auffangen, 3 Pfirsichhälften in dünne Spalten schneiden (zur Dekoration). 2 Pfirsichhälften mit 3 EL Pfirsichsaft pürieren und mit den restlichen in Stücke geschnittenen Pfirsichen unter die Quarkmasse heben. Dies in eine Glasschüssel füllen. Den Rand mit den Pfirsichspalten in Form einer Sonnenblume auslegen und mit Schokostreuseln die Mitte füllen.

Erdbeer-Keks-Pudding

Zutaten:
750 g Erdbeeren
100 g Mini-Schokokekse
20 g Puderzucker
125 ml Orangensaft
1 Pck. Pudding-Pulver
40 g Zucker
400 ml Milch
100 ml Eierlikör (nach Geschmack)
250 ml Sahne

Zubereitung:
Erdbeeren waschen und halbieren, dann abwechselnd mit Keksen, Puderzucker und Orangensaft in eine Schlüssel oder Schälchen schichten.
Aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch einen Pudding kochen. Den Pudding sofort mit Frischhaltefolie zudecken und erkalten lassen.
Eierlikör unter den kalten Pudding rühren, streif geschlagene Sahne unterheben. Die Créme auf den Erdbeeren verteilen.



Zutaten:
500 g Tiefkühl-Himbeeren
250 g Magerquark
200 ml Schlagsahne
50 g Zucker
½ Pck. Baiser

Zubereitung:
Den Quark mit der geschlagenen Sahne und dem Zucker vermischen.
Die Quarkmasse zur Hälfte in eine Glasschale oder einzelne Schälchen geben und mit Himbeeren und zerbröselten Baiser bestreuen.
Den Vorgang in einer zweiten Schicht wiederholen und mit Himbeeren und Baiser beenden.

Alle Arbeit des Menschen ist für seinen Mund;

aber doch wird die Seele nicht davon satt.

Prediger 6, 7



Snacks

Avocado- oder Erbsen Crostinis

Zubereitungszeit: ca. 40-50 Min.

Zutaten:
1 Zwiebelbaguette
1-2 Avocados oder 400 g tiefgekühlte Erbsen
100 g geriebener Käse
Pfeffer und Salz

Walnuss-Hälften
2 Knoblauchzehen
50 g Butter

Zubereitung:
Brot in Scheiben schneiden.
Avocados schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Alternativ Erbsen garen, abkühlen und pürieren.
Mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen.
Avocadoscheiben oder Erbsenpüree auf die Brotscheiben geben und mit dem Käse bestreuen.
In die Mitte eine Walnuss-Hälfte setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten überbacken.
Die Knoblauchzehen schälen, zerkleinern und in der Butter goldbraun rösten.
Die Brote mit der Knoblauchbutter beträufeln und lauwarm servieren.



Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:
2 kg Tomaten
8 Knoblauchzehen
2 Pck. Basilikum
150 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker
4 EL Essig

2 lange Baguettes

Zubereitung:
Tomaten in Würfel schneiden und abtropfen lassen.
Mit den übrigen Zutaten vermengen.

Baguette in Scheiben schneiden und auf Backbleche verteilen.
Scheiben mit Öl beträufeln, mit der Tomatenmasse belegen und 15 Min. backen.

Lachs-Crostinis

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Zutaten:
1 Zwiebelbaguette
250 g Räucherlachs
Salz
Pfeffer
2 EL Öl
1 Bd. Schnittlauch
400 g Frischkäse
60 g Sahne

Zubereitung:
Lachs würfeln, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und fein geschnittenen Schnittlauch und Öl unterrühren. Brotscheiben rösten. Frischkäse mit der Sahne vermischen und auf die Baguettescheiben streichen. Lachs darauf verteilen.





Herzhaft gefüllte Brötchen

Für ca. 4-6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:
10 frische Brötchen
500 g Hackfleisch
300 g Champignons
1 große Paprika
4 mittelgroße Zwiebeln
2 Möhren

1 Fleischtomate
Emmentaler Käse (gerieben)

Zubereitung:
Die Brötchenoberfläche abschneiden und die Brötchen aushöhlen. Hackfleisch und Champignons anbraten. Paprika und Zwiebeln würfeln, Möhren in Stifte reiben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmekken. Die Masse in die Brötchen füllen.
Fleischtomate in kleine Würfel schneiden und über die gefüllten Brötchen geben. Käse darüber streuen und bei 200°C für ca. 10-15 Min. in den vorgeheizten Backofen geben.

Tipp:

Einen frischen Salat dazu servieren.
Gefüllte Brötchen eignen sich sehr gut für Resteessen. Man kann die Zutaten beliebig ersetzen.

Pikante Käse-Schinken-Schnecken

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Hefeteig:
500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
250 g Milch
1 Ei
1 TL Kräuter der Provence
1 TL Currypulver
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Prise Salz

Füllung:
250 g Schinken-Speck
3 Zwiebeln
1 D. Mais
300 g Gouda
1 EL Petersilie
1 gepresste Knoblauchzehe

Pfeffer und Currypulver

Zubereitung:
Aus den Teigzutaten einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen. Den fertigen Teig etwa ½ cm dick ausrollen.
Den Schinken und die Zwiebeln würfeln, dünsten und abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten dazutun und gut vermengen. Mit Pfeffer und Curry abschmecken.
Die fertige Füllung auf den Teig streichen. Den Teig zusammenrollen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein Blech legen, mit Käse bestreuen und etwas gehen lassen. Bei 180-200°C ca. 15-20 Min. goldbraun backen.





Für ca. 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:
6 Baguettebrötchen
200 g Kochschinken
200 g Salami
200 g geriebener Käse
Tomaten-Paprika, eingelegt
1 D. Pilze
1 Becher Schmand
1 Becher Schlagsahne
Pizzagewürz
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Die Baguettebrötchen halbieren, auf ein Backblech legen.
Kochschinken, Salami und die Tomaten-Paprika würfeln, mit dem Käse und den abgetropften Pilzen vermengen. Schmand und Schlagsahne dazugeben, mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer würzen. Alles miteinander verrühren und am besten über Nacht kühl stellen und durchziehen lassen. Die Masse auf den Baguettehälften verteilen und im Backofen bei 180°C etwa 15-20 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Std.

Zutaten:
2 Pck. Blätterteig
500 g Hackfleisch
3 Zwiebeln
etwas Wasser
2 Stangen Porree
3 Möhren
1 Kohlrabi
1 Tomate
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Oregano
Petersilie
Schnittlauch
2-3 EL Tomatenmark
2 EL Sojasoße

Zubereitung:
Hackfleisch mit 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Wasser vermischen und anbraten. Das Hackfleisch beiseite stellen und das Gemüse (Zwiebeln, Porree, Möhren, Kohlrabi und Tomate) anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Etwas Wasser, Tomatenmark und Sojasoße dazugeben und etwas köcheln lassen.
Das Gemüse mit dem Hackfleisch vermengen und erkalten lassen. Je 1-2 EL Füllung auf den Blätterteig geben und zu einer Rolle formen. Bei 200°C ca. 20-30 Min. backen.



Partybrot

Für ca. 3-4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:
1 Baguette
250 g Koch- Räucherschinken
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Käse
100 g Butter
1 Bd. Schnittlauch
150 g Joghurt
150 g Sahne
Salz , Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:
Baguette längs aufschneiden, Schinken würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehe in kleine Würfel hacken. Käse raspeln, Butter schmelzen, abkühlen lassen. Schnittlauch kleinschneiden.
Joghurt, Sahne, Salz, Pfeffer, Paprikapulver mit allen anderen Zutaten vermischen und auf dem Brot verteilen.
15 Min. bei 225°C überbacken.



Partysnack

Für ca. 8 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
1 Baguette
4 Tomaten
Kräuter

Créme: siehe Orientalisch gefüllte Salatblätter auf Seite 23.

Zubereitung:
Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Créme bestreichen und 1 Scheibe Tomate drauflegen. Mit „Italienischen Kräutern“ bestreuen.



Pastel - brasilianische Pasteten

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:

Teig:
500 g Mehl
1 Eigelb
125 g Butterschmalz
1 TL Salz
200 ml Wasser



Füllung:
1 Zwiebel (kleingehackt)
1 Knoblauchzehe (gepresst)
3 EL Tomatenmark
500 g Hackfleisch
3 EL Petersilie
3 Eier (hartgekocht)
Oliven
Öl

Zubereitung:

Aus den o. g. Zutaten einen glatten, geschmeidigen Teig herstellen und 1 Std. kühl stellen.

Für die Füllung 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark kurz andünsten. Das Hackfleisch hinzufügen und anbraten, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Teig dünn ausrollen, mit einem Glas ca. 10 cm Ø große Kreise ausstechen. 1 TL Füllung draufgeben, mit einer Scheibe Ei oder Olive belegen und zusammenklappen. Die Teigtaschen mit einer Gabel zusammendrücken. In heißem Öl frittieren.

Tipp:

Das Hackfleisch kann auch durch Hähnchenfleisch oder Käse ersetzt werden.

Rezept Nr. 1:

Zutaten:
3 mittelgroße Zucchini
250 g Schafskäse
5-6 Stängelchen Thymian
1 Bd. Schnittlauch
Salz und Pfeffer
etwas Olivenöl

Küchengarn oder langer Schnittlauch zum Umwickeln der Röllchen

Zubereitung:
Zucchini waschen, die Enden abschneiden und (z.B. mit einem Käsehobel oder einer Reibe mit Schneidmesser) der Länge nach in Scheiben schneiden.
Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Thymianblättchen und Schnittlauchröllchen bestreuen. Schafskäse in große Würfel schneiden, auf die Zucchinischeiben legen und als Röllchen aufrollen. Röllchen mit Küchengarn umwickeln. Alternativ können die Röllchen auch mit Schnittlauch umwickelt werden. Schafskäse-Zucchini-Röllchen in eine gefettete Auflaufform legen und mit etwas Olivenöl betupfen.
Im Backofen mit Grillfunktion ca. 20 Minuten grillen.

Tipp:

Hierzu schmeckt gut die Honig-Basilikum-Créme auf Seite 232.

Rezept Nr. 2:

Zutaten:
3 Zucchini
3 Tomaten
5-6 EL Mayonnaise
1 Knoblauchzehe
Öl

Zubereitung:
Die Zucchini längs in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, herausnehmen und zwischen zwei Lagen Küchenpapier abtropfen lassen. Tomaten in sehr dünne Scheiben schneiden, Knoblauch pressen und mit der Mayonnaise verrühren. Zucchinischeiben mit der Knoblauch-Mayonnaise bestreichen, ein bis zwei Scheiben Tomaten darauf verteilen und aufrollen.



Liebe den Schlaf nicht, sonst wirst du arm;

tu deine Augen auf, so hast du zu essen genug!

Sprüche 20, 13


Kuchen

Biskuit-Roulade mit Kaffeecréme

Zubereitungszeit: ca. 45-60 Minuten

Zutaten:
3-4 Eigelb
3 EL heißes Wasser
120 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3-4 Eiweiß
60 g Mehl
60 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
Butter zum Einfetten



Crémezutaten:
½ l Milch
1 Pck. Vanillepudding-Pulver
Zucker nach Geschmack (mind. 2 EL)
250 g Butter
Pulverkaffee
Mokkabohnen zum Garnieren
Evtl. Sahne zur Garnitur

Zubereitung:
Eigelb mit heißem Wasser schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker zugeben. Eiweiß steif schlagen und untermischen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und locker unterheben.
Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten bei ca. 180°C backen. Sollte der Teig dunkel werden, die Temperatur verringern.
Nach dem Backen Platte sofort auf ein mit Zukker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier etwas anfeuchten und abziehen. Biskuitrolle mit Hilfe des Tuches aufrollen. Abkühlen lassen.
Vanille-Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Evtl. später noch nachsüßen, da der Kaffee die Créme herber werden lässt.
Butter (Zimmertemperatur) schaumig rühren. Créme esslöffelweise unterrühren. Pulverkaffee nach Geschmack dazugeben. Vorsicht! Schmeckt intensiv.

Roulade auseinanderrollen. Mit ¾ der Creme bestreichen, zusammenrollen.
Mit dem Rest Creme die Roulade bestreichen und evtl. mit Sahne verzieren.
Eine Garnitur mit Mokkabohnen sieht sehr schön aus.



Schneekuchen mit Kirschen

Zutaten:

Teig:
200 g Schmand
200 g kalte Margarine
1 Pck. Backpulver
400 g Mehl
Kirschen

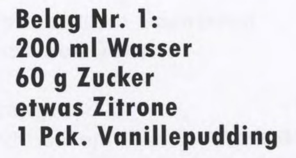
Créme:
200 g Schlagsahne
200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Sahnesteif
400 g Schmand
75 g Mandelnstifte
75 g Kokos

Zubereitung:
Den Teig aus den angegebenen Zutaten kneten und auf der Arbeitsfläche dünn ausrollen. In mehrere Streifen schneiden und mit Kirschen gefüllt zu ca. 25-30 cm langen Röhrchen formen. Bei 200-225°C ca. 30 Min. backen.
Die Kirschröhrchen mit der Créme bestreichen und aufeinander stapeln.
Mandeln mit etwas Zucker und Kokos in der Pfanne hellbraun rösten und auf den Kuchen streuen.



Leibnizkuchen

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.



Zutaten:

Teig:
180 g Zucker
250 g weiche Margarine
4 Eier
200 g Mehl
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung:
Zutaten zu einem Teig verrühren und bei 200°C ca. 20 Min. backen.

Belag Nr. 1:
200 ml Wasser
60 g Zucker
etwas Zitrone
1 Pck. Vanillepudding

125 g Butter
1 Ei

Wasser, Zucker und Zitrone zum Kochen bringen, Vanillepuddingpulver in etwas Wasser auflösen und in das kochende Wasser-Zucker-Zitronengemisch geben. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Danach mit Ei durchrühren, in die Puddingmasse geben und auf den abgekühlten Boden streichen.

Belag Nr. 2:
2 Becher Schlagsahne
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Pck. Sahnesteif

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif schlagen und auf den Pudding streichen.

Belag Nr. 3:
Ca. 33 Butterkekse

Butterkekse auf die Sahne verteilen.

Belag Nr. 4:
1 Pck. Puderzucker
etwas Milch

Puderzucker mit Milch durchrühren und über die Kekse streichen.





Schneewittchen

Zutaten:

Teig:
250 g Margarine mit
270 g Zucker schaumig rühren.
6 Eier nach und nach unterrühren.
300 g Mehl mit
1 ½ Pck. Backpulver und
75 g Speisestärke sieben, unterrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig halbieren und in eine Hälfte
30 g Kakao unterrühren.
2 Gl Kirschen abtropfen lassen.

Zubereitung:
Den dunklen Teig auf ein Backblech streichen, darüber gleichmaßig den hellen Teig streichen, die Kirschen auf dem Teig verteilen, bei 180°C 40 Min. backen.

Créme:
1 l Milch (davon 100 ml zurückbehalten) aufkochen.
200 g Zucker
4 Pck. Vanillin-Zucker
60 g Speisestärke und
6 Eigelb mit der zurückbehaltenen Milch verrühren und in die heiße Milch geben. Die Créme gleichmäßig auf den fertig gebackenen Kuchen verstreichen und abkühlen lassen.

100 g Zartbitterkuvertüre raspeln und auf die erkaltete Creme streuen.



Apfelkuchen ganz fein

Zutaten:

Teig:
300 g Butter o. Margarine
300 g Zucker
6 Eier
1 Pck. geriebene Zitronenschale
300-400 g Mehl
3 TL Backpulver

Füllung:
150 g Zucker
1 Pck. geriebene Zitronenschale
2 EL Zimt
5-6 EL Zitronensaft
800-1000g Äpfel (säuerlich)

Zubereitung:
200 ml Wasser in einen großen Topf geben und die restlichen Zutaten der Füllung, bis auf die Äpfel, dazu tun und kurz aufkochen lassen.
Die geschälten und entkernten Äpfel in Stücken dazu geben und dämpfen bis die Äpfel weich geworden sind. Alles abkühlen lassen.

Nun die Zutaten für den Teig schaumig rühren. Zum Schluss das Mehl dazu geben, eventuell nach Geschmack mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. Die Hälfte des Teiges auf ein Backblech streichen und den gekochten Apfelmus darauf verteilen. Den restlichen Teig vorsichtig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30-40 Min. backen. Auskühlen lassen und zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.





Teig:
3 Eier
130 g Zucker
1 Becher Schmand
220 g Mehl
1 ½ Pck. Backpulver
¼ D. Milchmädchen
2 EL Kakao

Créme 1:
1 ½ Becher Schmand
60 g Zucker
¾ D. Milchmädchen

Créme 2:
15 g Butter
5 TL Zucker
3 TL Kakao
½ Becher Schmand

Zubereitung:
Eier mit Zucker kräftig schlagen. Schmand, Mehl, Backpulver und Milchmädchen hinzufügen und zu einem glatten geschmeidigen Teig verrühren.
2/3 des Teiges auf ein Backblech glatt streichen. Zu dem restlichen Teig den Kakao hinzufügen und auf ein weiteres Blech gießen, aber nicht verstreichen. Den Teig ca. 15 Min. stehen lassen und anschließend bei 160°C Umluft beide Bleche gleichzeitig 15-20 Min. backen, anschließend auskühlen lassen.
Für die Créme 1 den Zucker mit dem Schmand verrühren und das Milchmädchen während dem Rühren langsam dazu gießen. Die Hälfte der Créme auf den hellen Boden verstreichen. Den dunklen Boden zerbrökkeln und auf die Créme geben. Anschließend löffelweise die restliche Créme auf die Bröckchen verteilen.
Für Créme 2 die Butter im Topf erwärmen, Zucker, Kakao und Schmand dazugeben und kurz aufkochen lassen, ebenso löffelweise auf den Kuchen verteilen. Gut auskühlen lassen.



Versteckte Kirschen in Pfannkuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
1 Glas Kirschen
3 EL Zucker
2 EL Speisestärke

Teig:
2 Eier
150 g Mehl
250 ml Milch
1 TL Salz
etwas Öl

Créme:
500 g Quark
1 D. Milchmädchen

2-3 EL Trinkkakao

Zubereitung:
Kirschen abgießen, Kirschsaft mit Zucker und Speisestärke aufkochen, Kirschen dazugeben und dann abkühlen lassen.
Einen Teig aus den genannten Zutaten herstellen, daraus Pfannkuchen backen.

Die Kirschmasse in die einzelnen Pfannkuchen einrollen und in eine tiefere Schale oder Auflaufform legen. Quark und Milchmädchen zusammenrühren und die Créme auf den gefüllten Pfannkuchen verteilen. Abschließend mit Kakao bestreuen.





Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten:

Teig:
250 g Margarine
200 g Zucker
3 Eier
1Pck. Vanillin-Zucker
3 TL Backpulver
4 EL Schlagsahne
200 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
200 g Mehl

Guss:
2 TL löslicher Kaffee
3 EL warmes Wasser
2-3 Tropfen Rum
1 Pck. Puderzucker

Zubereitung:
Die Zutaten für den Teig nacheinander zusammen mixen, eventuell 2-3 Tropfen Rum in den Teig geben. Den Teig auf ein Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C backen bis er gar ist (mit einem Holzstäbchen prüfen).
Den Kaffee im warmen Wasser auflösen und die restlichen Zutaten dazutun, bis eine festere Créme entsteht. Diesen Guss dann auf den warmen Kuchen streichen.

Rezept Nr. 1:
Zubereitungszeit: ca. 90 Min.

Zutaten für den Mürbeteig:
150 g Mehl
100 g Butter (in Flöckchen)
50 g Zucker
1 Eigelb

Zutaten für den Rührteig:
200 g geschmolzene Butter
4 Eier
200 g Zucker
2 Vanilleschoten (oder fertiges Vanillepulver)
300 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Milch
1 Prise Salz
ca. 700 g Johannisbeeren
Puderzucker

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Auf einem Backblech ausrollen. Sollte der Teig kleben, ist es ratsam, Klarsichtfolie als Ausrollhilfe auf dem Teig auszubreiten - so klebt er nicht am Nudelholz.
Den Teig mehrfach mit der Gabel einstechen und bei 200°C ca. 10 Minuten vorbacken.

Einen Rührteig herstellen und auf dem Mürbeteig-Boden verteilen.
Johannisbeeren von den Stielen befreien, waschen, abtropfen lassen, auf den Boden geben und leicht in den Teig drücken. Den Kuchen bei 175°C ca. 30-40 Min. backen.
Evtl. mit Puderzucker bestreuen.

Rezept Nr. 2:
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten für den Teig:
250 g Margarine
1½ Gläser Zucker
3 Eier
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
ca. 400 g Mehl

Guss:
6 EL Mehl
8 EL Zucker
3 Eier
1 Pck. Backpulver
1 EL Dickmilch
Johannisbeeren

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen.
Johannisbeeren auf dem Teig verteilen. Zutaten für den Guss vermengen und über die Johannisbeeren geben.
Bei 180°C goldgelb backen.





Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:
125 g flüssige Margarine
2 Eier
500 g Mehl
250 g Zucker

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, in 2 Springformen verteilen und bei 180°C goldbraun backen.

Füllung:
2 Pck. Vanille-Pudding

Pudding nach Vorschrift kochen und auf einen der fertiggebackenen Böden streichen. Den anderen Boden darauf setzen.

Guss:
250 g Puderzucker
Zitronensaft

Puderzucker und Zitronensaft verrühren und auf den Kuchen geben.



Sirup-Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
3 EL Zuckerrübensirup
500 ml Kefir o. Buttermilch
200 ml Öl
2 Eier
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Glas Zucker
½ EL Natron
800 g Mehl

Zubereitung:
Alle Zutaten nacheinander zusammen mixen und den Backofen auf 250°C Ober-Unterhitze vorheizen. Den Kuchen 10 Min. backen, danach bei 150°C weiterbacken bis er gar ist (mit einem Holzstäbchen prüfen).

Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Pudding-Sandkuchen

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:
4 Pck. Vanillepuddingpulver
4 Pck. Mandelpuddingpulver
6 Eier
1 Glas Zucker
1½ Gläser Öl
½ Pck. Backpulver

Zubereitung:
Alle Zutaten verrühren, gut schaumig schlagen. In eine gefettete Kastenform geben und bei 170°C ca. 50-60 Min. backen.
Anschließend mit Puderzucker bestäuben.



Saftige Aprikosen-Lasagne



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:
2 D. Aprikosen
125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
3 EL Aprikosensaft
500 g Magerquark
1 Pck. Vanille-Pudding

9 Lasagneblätter
100 g Mandelblättchen
2 EL Pistazien (gehackt)

Zubereitung:
Aprikosen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Butter und Zucker cremig schlagen, Eier und Aprikosensaft dazugeben und alles schaumig schlagen. Magerquark dazugeben und Puddingpulver mit einrühren.

Eine dünne Schicht Quark in eine gefettete Auflaufform streichen. Mit drei Lasagneblättern bedecken. Die Hälfte der Aprikosen und 1/3 des Quarks darauf geben. Weitere drei Lasagneblätter, den Rest der Aprikosen und die Hälfte Quark darauf geben. Wieder mit drei Lasagneblättern bedecken. Mit restlichem Quark bestreichen.
Zuletzt mit Mandelblättchen und gehackten Pistazien bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 1 Std. backen.



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:

Teig:
2 Eier
375 g Zucker
300 g Schmand
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 EL Kakao
375 g Mehl

Créme:
2 Becher Créme fraîche
1 Becher Zucker

Guss:
5 EL Milch
100 g Butter
2 EL Kakao
3 EL Zucker
(ca. 3 Min. kochen)

Kokosraspeln

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Den Teig auf ein Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20-25 Min. backen. Den fertigen Kuchen in vier Teile aufteilen und in Dreiekke schneiden. Die Dreiecke mit der Créme bestreichen und zu einem „Gebirge" zusammenlegen. Den Kuchen mit dem Guss bestreichen. Die Berggipfel mit Kokosraspeln bestreuen.



Möhren-Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.



Zutaten:
400 g Zucker
4 Eier
200 ml Öl
3 große Möhren
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz

Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:
Die Möhren klein schneiden und mit Eiern, Zucker, Öl und Salz in den Standmixer geben, zu einer einheitlichen Masse verrühren. Diese Masse in eine Schüssel geben, Mehl und Backpulver langsam untermischen. Die Kuchenform mit Butter einfetten, mit der Masse füllen und für 50-60 Min. bei 180°C backen. Mit dem Zahnstocher testen, ob der Kuchen gar ist.
Die Kuvertüre nach Anleitung zubereiten und über den fertigen Kuchen gießen. Evtl. mit Möhrenscheiben garnieren.



Eierlikörkuchen mit Daim

Zubereitungszeit: ca. 1¼ Std.

Zutaten:
200 g Margarine
250 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
125 ml Eierlikör
150-200 g Daim-Bonbons
250 g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung:
Margarine mit Zucker verrühren. Salz, Eier und Eierlikör hinzufügen. Daim-Bonbons fein zerkleinern, mit Mehl und Backpulver und den anderen Zutaten verrühren.
Bei 175°C 60 Min. backen. Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben garnieren.





Bananenkuchen

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Teig:
2 EL Margarine
1 Tasse Zucker
2 Eier
200 ml warme Milch
400 g Mehl
1 EL Backpulver
4 reife Bananen
1 Pck. Vanillin-Zucker

Streusel:
4 EL Mehl
1 EL Zucker
1 EL Butter

Zubereitung:
Margarine, Zucker und Eier vermengen. Warme Milch, Mehl und Backpulver dazu tun und alles miteinander verrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und den Rand hochziehen. Die reifen Bananen der Länge nach durchschneiden und auf den Teig legen. Die Streusel darüber streuen und den Kuchen bei 180°C ca. 35-45 Min. goldbraun backen.

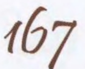
Brasilianischer Schokoladenkuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
3 Eier
250 g Zucker
280 g Mehl
125 g Kakaopulver
75 ml Öl
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
125 ml heißes Wasser
1 Pck. Schokoladen-Kuvertüre

Zubereitung:
Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, die trockenen Zutaten miteinander verrühren und langsam hinzufügen. Öl und zum Schluss Wasser hinein geben und rühren bis eine weiche Masse entsteht. Diese in eine gefettete Form geben und bei 200°C ca. 40 Min. backen. Die Kuvertüre nach Anleitung zubereiten und über den Kuchen geben. Mit Schokostreuseln dekorieren.






Zubereitungszeit: ca. 30 Min.



Zutaten:

Teig:
2 Becher Schmand
2 Becher Zucker
3 Becher Mehl
4 Eier
2 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillin-Zucker

Zubereitung:
Die Zutaten gut mixen und auf ein Blech oder in eine Springform streichen. Bei 180°C ca. 10-15 Min. backen.



Schokoladenguss:
100 g Butter
200 g Zucker
5 EL Milch
4 TL Kakao

Zubereitung:
Butter im Topf erhitzen, den Zucker dazu geben und anschwitzen. Unter ständigem Rühren zuerst die Milch, dann den Kakao hinzufügen, kurz aufkochen lassen und sofort auf dem erkalteten Kuchen verteilen.



Limo-Kuchen

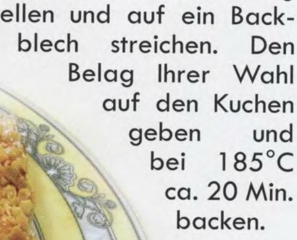
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:
4 Eier
3 Tassen Mehl
1 (-2) Tassen Zucker
1 Tasse Öl oder 200 g Margarine
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Tasse Limonade

Anstelle von Limonade kann auch Mineralwasser genommen werden (dann aber 2 Tassen Zucker).

Belag:
1. Ananasstückchen (gut abtropfen lassen), Kokosraspeln und Zucker
oder
2. Apfelstückchen mit Zimt & Zucker
oder
3. Belag Ihrer Wahl

Zubereitung:
Aus den oben genannten Zutaten einen Rührteig herstellen und auf ein Backblech streichen. Den Belag Ihrer Wahl auf den Kuchen geben und bei 185°C ca. 20 Min. backen.



Wolke 7-Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:
200 g Margarine
200 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
250 g Mehl
1½ Pck. Backpulver
50 ml Milch

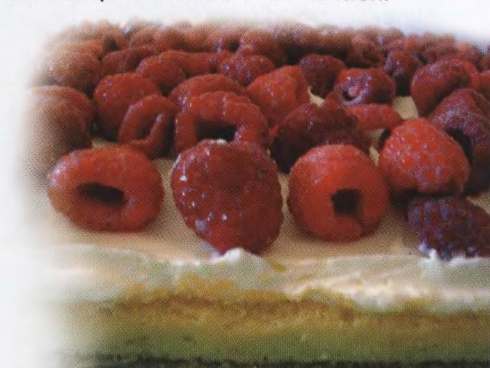
Créme:
750 g Mascarpone
750 g Quark
9 EL Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker

750 g Himbeeren

Zubereitung:
Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch hinzufügen. Teig auf ein Backblech streichen und bei 175 °C ca. 20-25 Min. backen. Auskühlen lassen.
Aus Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillin-Zucker eine Creme herstellen und auf den Kuchenboden streichen. Himbeeren auf dem Kuchen verteilen. Kalt stellen.

Tipp:

Man kann statt Himbeeren auch Weintrauben, Erdbeeren, Blaubeeren verwenden.





Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:

Teig für 2 Böden:
100 g Butter
100 g Zucker
4 Eigelbe
125 g Mehl
½ Pck. Backpulver

Baiser:
4 Eiweiß mit
200 g Puderzucker steif schlagen

100 g Mandelblättchen

Füllung:
2 Becher Schlagsahne
2 Pck. Vanillin-Zucker
2 D. Mandarinen

Zubereitung:
Die Zutaten für den Teig vermengen und je die Hälfte des Teiges auf den Boden einer Springform (26 cm Ø) (oder eines Bleches) streichen. Eiweiß mit Puderzucker schlagen, den Baiser auf dem Teig verteilen, Mandelblättchen auf beide Böden streuen und bei 180°C goldgelb backen.

Nun den Kuchen füllen: Auf den unteren Boden die Hälfte der Füllung streichen, den 2. Boden darauf legen und den Rest der Füllung auf diesem verteilen. Mit Mandarinchen garnieren. Den Kuchen etwas kühlen...

Achtung:

Für ein ganzes Backblech alle Zutaten verdoppeln.



Zubereitungszeit: ca. 2 Std. (mit Ruhezeit)

Zutaten:

Teig:
250 g Margarine
400 g Mehl
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Créme:
1 kg Quark
1 kg Mascarpone
400 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
7 Eier
2 Pck. Zitronenschale
2 Pck. Vanillepudding

Zubereitung:
Zutaten zu einem Teig verkneten und 30 Min. kalt stellen. Den Teig auf einem Backblech ausrollen und mehrmals mit der Gabel einstechen.
Zutaten für die Créme zusammenrühren. Die Quarkmasse auf den Teig geben und bei 175°C ca. 50-60 min. backen.



Zwetschgenkuchen

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:
500 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
300 ml Milch
150 g Zucker
1 geh. TL Salz
120 g Margarine
1 Pck. Sahnesteif

Créme:
3 Becher Schlagsahne
300 g Zucker
2 EL Speisestärke (gehäuft)
etwas Milch

200 g Zwetschgen

Zubereitung:
Aus den genannten Zutaten einen Hefeteig zubereiten und 20-30 Min. gehen lassen. Anschließend den ausgerollten Teig auf ein gefettetes Blech geben. Sahnesteif-Pulver auf den Teig streuen.
Schlagsahne und Zucker aufkochen. Speisestärke in etwas Milch auflösen und in die aufgekochte Masse einrühren, nochmals aufkochen lassen.
Die warme Créme auf den Kuchen gießen und mit Zwetschgenhälften belegen. Für mind. 30 Min. gehen lassen, dann bei 200°C 30-40 Min. backen.



Frischkäse-Obstkuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten für den Teig:
4 Eier
2 Becher Zucker
1/3 Becher Öl
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Backpulver
3 Becher Mehl
1 Becher Mineralwasser

Créme:
400 ml Schlagsahne
2 Pck. Sahnefest
1/2 Packung Puderzucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
400 g Frischkäse

Obst
2 Pck. Tortenguss



Zubereitung:
Die Zutaten für den Teig nacheinander zugeben und gut verrühren. Anschließend 1 Becher Mineralwasser langsam zugießen und ebenfalls kurz unterrühren.
Den Rührteig auf zwei Bleche verteilen und bei 180°C 15-20 Minuten backen.

Schlagsahne mit Sahnefest, Puderzucker und Vanillin-Zucker steifschlagen und mit Frischkäse verrühren.
Anschließend die Hälfte der Créme auf einen Boden verteilen, mit dem zweiten Boden abdecken und mit der restlichen Créme bestreichen.
Zum Schluss Obst nach Wahl auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss nach Anleitung kochen und den Kuchen damit begießen.





Eisberg-Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

Teig:
4 Eier
2 Becher Zucker
400 g Schmand
100 ml Schlagsahne
1 D. Milchmädchen
2 Pck. Backpulver
3 Becher Mehl

3-4 EL Kakao

Créme:
200 ml Schlagsahne
400 g Schmand
200 g weiche Butter
1 D. Milchmädchen

Zubereitung:
Den Rührteig in zwei Hälften teilen und in der einen Hälfte Kakao unterrühren. Jeweils auf ein Blech streichen und bei 180°C ca. 20 Min. backen.
Schlagsahne mit Schmand verrühren. Weiche Butter mit Milchmädchen verrühren. Anschließend beide Crémes zusammenrühren.
Einen Teil der Créme auf dem dunklen Kakaoboden verteilen, den hellen Boden zerbröckeln und auf die Créme krümeln. Die restliche Créme über die Brocken verteilen und den Kuchen etwas kalt stellen.
Nach Wunsch kann der Kuchen zum Schluss auch mit Kokos bestreut werden.

Gedeckter Kirsch-Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
400 g Mehl
250 g Zucker
1 Ei
1 Backpulver
175 g Butter
1 Pr. Salz

400 ml Kirschsaft
125 g Zucker
800 g Sauerkirschen
100 g Speisestärke
50 ml Rotwein

50 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:
Aus den Zutaten einen Teig kneten. 2/3 des Teiges in eine Springform geben und einen Rand formen.

Kirschsaft und Zucker aufkochen. Sauerkirschen dazugeben, Speisestärke in Rotwein auflösen und mit aufkochen.
Die Kirschmase auf den Kuchenboden verteilen. Den restlichen Teig mit gehobelten Mandeln vermischen und zu Streuseln kneten.
Streusel auf den Kuchen geben.
30 Min. bei 200°C backen.



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:

Teig für den Boden:
6 Eigelb
1 Tasse Zucker schaumig rühren
½ Tasse Sonneblumenöl
1½ Tassen Milch
½ Tasse (100 g) gemahlene Haselnüsse
2 Tassen Mehl
2 Tassen (250 g) Blaumohn

Zubereitung:
Alle Zutaten für den Boden gut miteinander verrühren.

6 Eiweiß mit
2 Eßl Wasser
sehr steif schlagen und zum Schluß vorsichtig unterrühren. Der Teig ist gut flüssig.
Bei 175°C in einem tiefen Backblech auf Backpapier goldgelb backen und erkalten lassen.

Créme:
3 Eigelb
½ Pck. weiche Butter
1 ½ Pck. Puderzucker
miteinander gut verrühren. Den Kuchen dünn mit der Creme bestreichen.

Glasur:
200 g Vollmilch Kuvertüre mit
1 EL Kokosfett
in einem Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen und kaltstellen.



Pudding-Apfel-Kuchen

Zutaten:

Teig:
125 g Zucker
150 g Margarine
300-400 g Mehl
1 Ei
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillin-Zucker

6-7 Äpfel

Zubereitung:
Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und in eine Springform füllen.



Äpfel schälen, entkernen, halbieren und auf dem Teig verteilen.

Belag:
2 Becher Schlagsahne
1 Becher Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

Aus den Zutaten einen Pudding zubereiten und auf die Äpfel streichen.
Bei 180-200°C 1 Std. backen.





Zutaten:
4 Eier
250 g Zucker
3 Pck. Vanillin-Zucker
125 g Mehl
½ Pck. Backpulver
100 g Raspelschokolade
8 Blatt Gelatine
2 Tü Eiskaffee
1 l Schlagsahne
75 g Waffelröllchen

Zubereitung:
Eier mit 4 EL heißem Wasser schaumig rühren. 150 g Zucker und 1 Pck. Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver sieben, unterrühren. Raspelschokolade zum Schluss unterrühren. Den Teig auf ein Backblech streichen und bei 175°C 30-35 Min. backen, danach auskühlen lassen und der Länge nach halbieren.
Eiskaffee in 6 EL Wasser auflösen.
Sahne in 2 Portionen (je 500 ml) steif schlagen und jeweils 1 Pck. Vanillin-Zucker und 50 g Zucker einrieseln lassen. Die Hälfte des Eiskaffees hinzufügen. Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und in die Sahne einrühren.
Eine Hälfte des Biskuitbodens mit der 1. Portion Sahne bestreichen, andere Biskuitbodenhälfte darüber legen und die 2. Portion Sahne darüber glatt streichen.
Waffelröllchen etwas zerkleinern und auf dem Kuchen dekorativ verteilen. Kalt stellen.



Wer den Feigenbaum aufmerksam pflegt,

wird dessen Frucht essen,

und wer seinem Herrn aufmerksam dient, wird geehrt.

Sprüche 27, 18

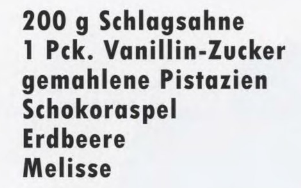


Torten



Erdbeer-Yogurette-Torte

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.



Zutaten:
3 Eier
125 g Zucker
65 g Mehl
1 Pck. Vanille-Pudding

200 g Yogurette-Riegel
4 Blatt Gelatine
500 g Erdbeeren
750 g Schmand
25 g Zucker

200 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillin-Zucker
gemahlene Pistazien
Schokoraspel
Erdbeere
Melisse

Zubereitung:

Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen.
Eier und 100 g Zucker schaumig schlagen. Mehl und Puddingpulver mischen, darauf sieben und unterheben.
Den Teig in die Form streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C 12 Min. backen und auskühlen lassen.

Schoko-Riegel in Scheiben schneiden. Gelatine kalt einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Schmand und 25 g Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrükken, bei milder Hitze auflösen. 3 EL Schmandmasse einrühren, dann unter die übrige Masse ziehen. Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Erst Sahne, dann Erdbeeren und Jogurettenscheiben unter die Schmandmasse heben. Tortenring um den Boden legen. Creme wellenförmig darauf streichen und ca. 3 Std. kalt stellen. Torte mit Pistazien, Schokoraspeln, Erdbeere und Melisse verzieren.



Tipp:

Lässt sich prima einfrieren.



Zubereitungszeit: ca. 1½ - 2 Std.

Zutaten:
200 g Butter
200 g Zucker
250 g Bitter-Schokolade
8 Eigelb
8 Eiweiß
1 Prise Salz
230 g Mehl
1 Pck. Vanillin-Zucker
Margarine zum Einfetten

Ca. 1 Glas Aprikosen-Konfitüre

Schokoglasur:
100 g weiche Butter
100 g Schokolade
2 Pck. Vanillin-Zucker
6 EL Wasser
400 g Puderzucker

Zubereitung:
Schokolade grob zerbrechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Dann im kalten Wasserbad abkühlen lassen (Schokolade muss aber noch weich sein). Weiche Butter in einer Schüssel glatt rühren. Zucker zugeben und einige Minuten weiter rühren. Erst die geschmolzene Schokolade, dann Eigelb unterrühren. Eiweiß mit Salz und Vanillin-Zucker steif schlagen und in die Schokoladenmasse geben. Mehl locker unterheben.

Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 160°C ca. 50-70 Min. backen.

Den erkalteten Kuchen einmal durchschneiden, die untere Tortenplatte mit angewärmter Aprikosenkonfitüre bestreichen, Kuchen zusammensetzen.
Die Zutaten für die Schokoglasur verrühren und den Kuchen damit bestreichen.

Evtl. mit Schokolade verzieren.





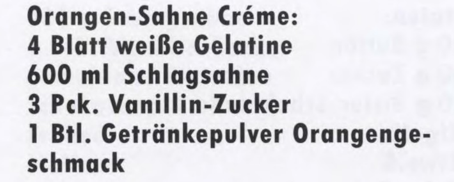
Mandarinen-Orangen-Torte

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:

Teig:
2 Eier
2 EL heißes Wasser
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
80 g Mehl
1 TL Backpulver (gestrichen)

Mandarinen-Schmand-Créme:
4 Blatt weiße Gelatine
2 kl. D. Mandarinen
600 g Schmand
50 g Zucker
3 Pck. Vanillin-Zucker



Orangen-Sahne Créme:
4 Blatt weiße Gelatine
600 ml Schlagsahne
3 Pck. Vanillin-Zucker
1 Btl. Getränkepulver Orangengeschmack

Zubereitung:
Eier mit heißem Wasser schaumig schlagen, Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen und 2 Min. weiter schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Den Teig in eine Springform füllen und bei 180°C ca. 15 Min. backen, auskühlen lassen. Tortenring um den Boden legen.

Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten. Mandarinen abtropfen lassen, ca. 15 Stück beiseite legen. Schmand mit Zucker und Vanillin-Zucker, mit der Gelatine verrühren. Mandarinen unterheben und die Masse auf den Tortenboden streichen.

Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten. Schlagsahne fast steif schlagen, mit Vanillin-Zucker verrühren.
Getränkepulver ebenfalls unterrühren.
Die Sahne-Masse auf die Mandarinen-Schmand-Créme streichen und mit einem Löffel kleine Wellen eindrücken. Mit den restlichen Mandarinen dekorieren. Kalt stellen.





Spaghetti-Torte

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:

Teig:
4 Eier
3 EL heißes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
125 g Mehl
25 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Créme:
1 Pck. Käse-Sahne-Tortencreme
200 ml Wasser
500 ml Schlagsahne
500 g Speisequark

„Spaghetti":
600 ml Schlagsahne
1 Btl. Multivitamin-Getränke-pulver
1 Pck. Käse-Sahne-Torten-creme
200 ml Wasser

300 g Erdbeeren
2 Pck. Dekorzucker

Zubereitung:
Eier mit heißem Wasser schaumig schlagen, Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen, 2 Min. weiter schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Den Teig in eine Springform füllen und bei 180°C 20-25 Min. backen. Den Boden erkalten lassen, Tortenring darum stellen.

Käse-Sahne-Tortencreme mit Wasser, Schlagsahne und Speisequark nach Packungsanleitung zubereiten, auf den Tortenboden streichen.

Für die „Spaghetti" 600 ml Schlagsahne steif schlagen, Multivitamin-Getränkepulver mit Käse-Sahne-Tortencreme vermischen, in Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
Die Masse in eine Kartoffelpresse geben und wie Spaghetti auf der Torte verteilen.
Erdbeeren mit Dekorzucker (aus der Tortencremepck.) pürieren und über die Spaghetti gießen.



Mokka-Torte

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
1 Pck. Vanillin-Zucker
125 g Mehl
1 TL Backpulver

3 Becher Sahne
2 Tafeln Mokka-Schokolade
Mokkabohnen

Zubereitung:
Aus den oben angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen und bei 175°C ca. 20 Min. backen.
Schokolade zerbröckeln, in die Sahne geben und alles unter Rühren aufkochen. Einen Tag im Kühlschrank stehen lassen. Am nächsten Tag mit 2 Päckchen Sahnesteif aufschlagen.
Masse auf den Boden geben und mit geschlagener Sahne und Mokkabohnen garnieren.





Zubereitungszeit: 1½ Std.

Zutaten:

Biskuitteig:
4 Eier
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver
1 Pck. Vanille-Pudding
75 g Butter

Zubereitung:
Die Eier und das heiße Wasser mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Den Zucker mit dem Vanillin-Zucker mischen, langsam einstreuen, dann noch etwa 2 Min. schlagen.
Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercréme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehl-Gemischs auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig im eine gefettete, mit Backpapier belegte Springform (28 cm Ø) füllen, sofort backen. Bei 180-200° C 20-30 Min. backen.

Créme 1:
Pudding nach Packungsanleitung kochen. Die Butter in die heiße Masse geben. Den Pudding öfters rühren, damit sich keine Haut bildet.
Den Kuchen zweimal mittig durchschneiden, dass es 3 Böden gibt. Krümel von den Böden in ein kleines Schälchen geben. Die kalte Puddingmasse zwischen die Böden verteilen und außen auch besteichen. Die Krümel seitlich an die Torte verteilen.

Créme 2:
30 g Butter
5 TL Zucker
3 TL Kakao
½ Becher Schmand

Alles in einem Topf zu einer glatten Masse rühren, nicht kochen (mittlere Stufe) und die Torte damit überziehen.



Erdbeer-Baiser-Torte

Zubereitungszeit: 1-2 Std.

Zutaten:
125 g Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Eier
150 g Mehl
2 TL Backpulver
4-6 EL Milch
300 g Puderzucker
500 g Erdbeeren
375 g Magerquark
375 g Mascarpone
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker



Zubereitung:
Butter, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelbe dazu geben und cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch verrühren. Die Hälfte des Teiges in eine Springform geben, glatt streichen. Eiweiß steif schlagen, 200 g Puderzucker unterrühren.
Die Hälfte der Baisermasse so auf den Teig streichen, dass ein ca. 2 cm breiter Teigstreifen am Rand frei bleibt. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 25-30 Min. backen.
Boden in der Form ca. 10 Min. abkühlen lassen. Aus dem restlichen Teig und Baiser einen zweiten Boden backen und abkühlen lassen. Erdbeeren in Scheiben schneiden und einen der Böden damit belegen. Quark, Mascarpone, Zukker und Vanillin-Zucker verrühren, auf den Erdbeeren verstreichen. Mit dem zweiten Boden bedekken und die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.
Torte anschließend mit Puderzucker bestäuben.



Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:
2-3 Eier
3 EL warmes Wasser
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Mehl
1 TL Backpulver (gestrichen)

Schokocréme:
200 g Vollmilchschokolade
100 ml Schlagsahne

3-4 Bananen

Créme:
100 g Zucker
400 ml Sahne
1 Pck. geriebene Orangenschale
3 Pck. Vanillin-Zucker
400 g Schmand oder Frischkäse
100 g Puderzucker
Schokoherzen

Zubereitung:
Den Teig aus den angegebenen Zutaten herstellen, in eine Springform füllen und backen.
Die Schokolade zum Schmelzen bringen, mit Schlagsahne verrühren und auf den Boden geben. Bananen in Scheiben schneiden und auf die Schokolade geben.
Sahne, Zucker, Orangenschale und Vanillin-Zucker steif schlagen.

Den Schmand unterheben und die Masse auf die Bananen geben.



Anschließend die Torte mit Schokoherzen dekorieren.



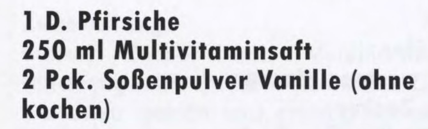


Multi-Vitamin-Torte

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
3 Eier trennen
90 g Zucker
1 Pck. Puddingpulver, Schokolade
100 g Mehl

Füllung:
200 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Sahnesteif
200 g Quark



1 D. Pfirsiche
250 ml Multivitaminsaft
2 Pck. Soßenpulver Vanille (ohne kochen)



Zubereitung:
Den Eischnee steif schlagen, Zucker dazugeben und Eigelb unterziehen.
Puddingpulver und Mehl unterheben und in eine Springform füllen.
Bei 190°C 20 Min. backen.
Die Hälfte der geschlagenen Sahne dünn auf den erkalteten Boden streichen, die Pfirsichscheiben verteilen, noch eine dünne Schicht Sahne darauf verstreichen.
Danach das Soßenpulver mit dem Saft gut verrühren und über die Sahne gießen.
3 Std. kalt stellen.





Ameisenhaufen





Teig:
200 g Margarine
1 Ei
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Backpulver
400 g Mehl

Créme:
1 D. Milchmädchen
300 g Créme fraîche

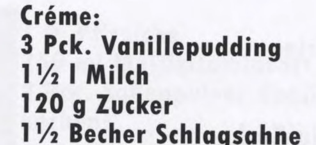
Zubereitung:
Die Zutaten für den Teig mit dem Knethaken zu einer glatten Masse verkneten und für 1 Stunde kalt stellen.
Den Teig auf einer Vierkant-Reibe reiben und auf 2 Bleche verteilen. Bei Umluft 200°C beide Bleche gleichzeitig goldbraun backen. Auskühlen lassen.
Créme fraîche in eine Schüssel geben und das Milchmädchen während dem Mixen langsam dazu gießen.
Die gebackenen Brösel nochmal zerbröckeln und mit der Creme verrühren, als Haufen auf einen Teller geben und mind. 2 Stunden kalt stellen.

Torte „Lepjoschka"

Ergibt etwa 3 Torten
Pro Torte: 5-6 Böden

Zutaten:

Teig:
1 Becher Schmand
½ Pck. Butter
1½ Becher Zucker
3 Eiweiß
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Pck. Backpulver
Mehl



Créme:
3 Pck. Vanillepudding
1½ l Milch
120 g Zucker
1½ Becher Schlagsahne

Zubereitung:
Schmand, Butter (Zimmertemperatur), Zucker, Eiweiß und Vanillin-Zucker mischen, Backpulver dazugeben. Soviel Mehl dazugeben bis ein fester Kloßteig entsteht.
Den Teig portionsweise dünn ausrollen, in gewünschter Form ausschneiden (z.B. Tellerform), bei ca. 170°C goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Den Pudding nach Anweisung kochen, 5 Min. ruhen lassen, die Schlagsahne dazu geben. Nochmals 5 Min. ruhen lassen. Die Böden nach und nach mit Pudding bestreichen und aufeinander stapeln. Die restlichen Teigteile zerkrümeln und den Kuchen von oben bestreuen.



Apfel-Mohn-Torte



Zutaten:

Teig:
2 Eier
70 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
90 g Margarine
½ Pck. Backpulver
190 g Mehl
1 Pck. Mohn-Back
3 EL Milch

Streusel:
75 g Zucker
75 g Butter
150 g Mehl

Apfelmasse:
750 g säuerliche Äpfel
1 Pck. Sahne-Puddingpulver
450 ml Apfelsaft (naturtrüb)
50 g Zucker

Zubereitung:
Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker cremig mixen. Salz und Margarine zufügen und weiter mixen. Mehl mit Backpulver mischen, darüber geben und zu einem Teig mit dem Mixer verarbeiten. Teig in eine 26 cm Ø Springform füllen. Mohn-Back mit 3 EL Milch gut verrühren und auf den Teig streichen.

Die Zutaten für Streusel verarbeiten und auf den Mohn streuen. Bei 180°C Umluft ca. 25 Min. backen.

Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Das Päckchen Sahne-Pudding mit 5 EL Saft verrühren. Apfelsaft mit Zucker aufkochen und das Puddingpulver unterrühren. Äpfel dazu geben und ca. 5-7 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Apfelmasse warm auf die abgekühlte Torte geben und abkühlen lassen.

Für ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Apfelmasse fest ist.

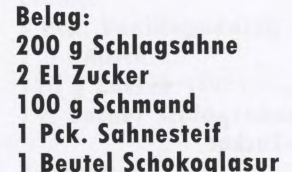


Schokoladen-Torte

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:
4 Eiweiß
250 g Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Eigelb
150 g Schokoraspel
125 g Mandelstifte
250 g Mehl
2 TL Backpulver

Belag:
200 g Schlagsahne
2 EL Zucker
100 g Schmand
1 Pck. Sahnesteif
1 Beutel Schokoglasur



Zubereitung:
Eiweiß steif schlagen. Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Eigelb dazugeben. Alles gut verrühren. Schokoraspel, Mandeln und das mit Backpulver gemischte Mehl unterrühren. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, bei 175°C ca. 60-70 Min. backen.
Für den Belag die Sahne mit Zucker kurz schlagen, dann Sahnesteif einrühren. Den Schmand dazugeben und alles kurz verrühren.
Den abgekühlten Kuchen längs durchschneiden und die Sahnemasse auf einen Teigboden streichen. Darauf den zweiten Boden legen. Diesen zweiten Boden mit einer Schokoglasur bestreichen.





Käse-Quark-Zitronentorte

Zutaten:
48 Löffelbiskuits
¼ Pck. Butter
1 Pck. Zitronengötterspeise
1 Tasse Wasser
½ l Schlagsahne
1 Pck. Vanillin-Zucker
250 g Quark
200 g Frischkäse
200 g Zucker

Zubereitung:
Löffelbiskuits reiben oder mit dem Nudelholz zerkleinern und mit der Butter verkneten, davon 1 Tasse Krümel zurückbehalten, den Rest auf den Boden einer runden Springform drücken.
Zitronengötterspeise mit Wasser aufquellen lassen, erhitzen (nicht aufkochen) und abkühlen lassen. Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen. Quark, Frischkäse, Zucker verrühren und Sahne mit Götterspeise dazugeben.
Die Masse auf den Boden geben, die aufgehobene Tasse Biskuit auf der Torte verteilen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Mandarinen-Torte

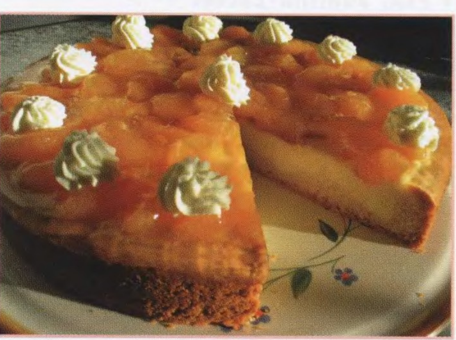
Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Teig:
175 g Mehl
½ Pck. Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei
100 g Margarine

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen und durchkneten. 2/3 des Teiges in eine gefettete Springform füllen. 1/3 des Teiges zu einer Rolle formen und an den Rand der Springform drücken.

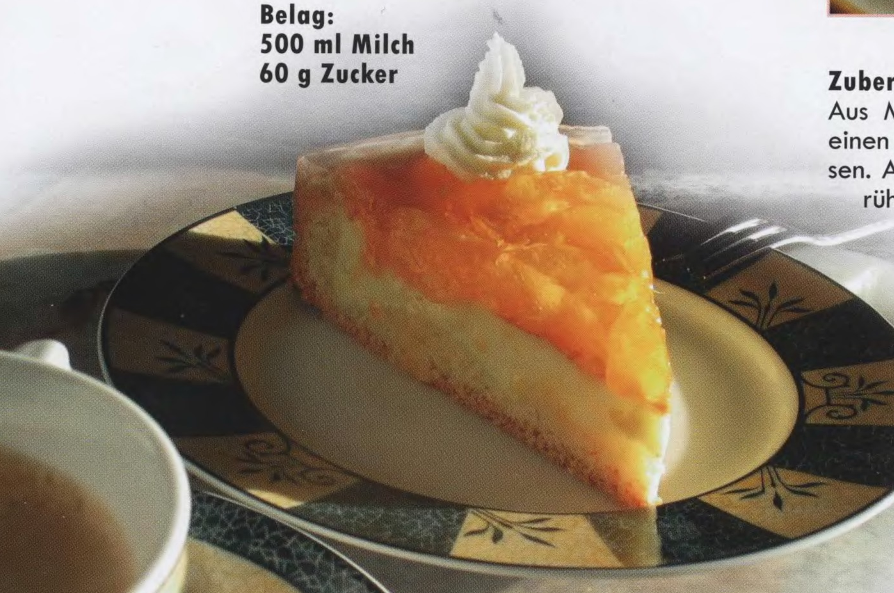
Belag:
500 ml Milch
60 g Zucker
1 Pck. Vanillepudding
300 g Schmand
2 kl. D. Mandarinen

1 Pck. Tortenguss (klar)





Zubereitung:
Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen und erkalten lassen. Anschließend den Schmand unterrühren und auf den Teig geben. Bei 160°C ca. 45-60 Min. backen. Torte auskühlen lassen und mit Mandarinen belegen. Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und über die Mandarinen geben.





Schnelle Schwarzwälder

Zutaten:
1 Glas Sauerkirschen
75 g + 150 g Vollmilch-Kuvertüre
85 g weiche Butter/Margarine
75 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
Salz
2 Eier
175 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
3 EL Milch
500 g + evtl. 100 g Schlagsahne
2 Pck. Sahnefest
Kakao oder Schokoflocken

Zubereitung:
Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Kirschen abtropfen lassen. 75 g Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen.
Butter, Zucker, ½ Pck Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch kurz unterrühren. Geschmolzene Kuvertüre kurz unterrühren. Den Teig in die Springform füllen. Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (Umluft: 180 °C) ca. 35 Min. backen, abkühlen lassen.
400 g Schlagsahne steif schlagen, dabei 1 Pck. Sahnefestiger und 1½ Pck. Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Masse auf den Tortenboden streichen, mit Kakaoflocken dekorieren und evtl. einige Kirschen auf dem Rand verteilen. Ca. 30 Min. kalt stellen.



Kaffee-Torte

Teig:
2 Eier
100 g Zucker
180 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Milch
100 g Margarine

Créme:
2 Eigelb
150 g Zucker
500 g Mascarpone
300 g Schlagsahne
100 ml Wasser
3 EL löslicher Bohnenkaffee
1 TL Kakao

Zubereitung:
Eier mit dem Zucker kräftig schlagen. Mehl mit Backpulver sieben und unterziehen, Milch dazu gießen und verrühren. Zum Schluss die Margarine dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. In eine Springform füllen und bei 175°C ca. 35 Min. backen. Nach dem Erkalten zweimal waagerecht durchschneiden. Bohnenkaffee in heißem Wasser auflösen.
Für die Créme das Eigelb mit dem Zucker schlagen, Mascarpone unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
Unteren Tortenboden mit 1/3 des Kaffees beträufeln und mit 1/3 der Créme bestreichen, ebenso die beiden anderen Böden. Von oben mit etwas Kakao bestäuben und kalt stellen.



Sekt-Torte

Zutaten:
4 Eier
125 g Zucker
200 g gemahlene Nüsse
200 g Schokoraspel
150 g Mehl
1 TL Backpulver
Aprikosenmarmelade (oder Pfirsich)
1 D. Pfirsiche

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen, in eine Springform geben und bei 180°C ca. 30 Min. backen. Den abgekühlten Boden mit der Marmelade bestreichen und mit Pfirsichscheiben belegen.

Créme:
400 ml Sekt
2 Pck. Aranca Aprikose-Maracuja
½ l Sahne
2 Pck. Sahnesteif
2 Pck. Vanillin-Zucker

Sekt mit Aranca ca. 3 Min. cremig rühren. Sahne und Sahnesteif mit Vanillin-Zucker schlagen und mit der Sektcréme verrühren.

Tortenring um den Boden mit den Pfirsichen legen, die Créme darauf streichen und 1 Tag im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach Belieben mit Schokoblättchen und Streuseln dekorieren.



Pyramiden-Torte

Teig:
200 g Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Backpulver
1 Pr. Salz
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Eier
ca. 400 g Mehl

Créme:
400 g Schmand
200 g Zucker
1 Pck. Sahnesteif

Zubereitung:
Den Teig zu ca. 8 g schweren Bällchen formen und bei 200°C hellbraun backen. Die Bällchen in Milch eintauchen, mit Créme bestreichen und zu einer Pyramide stapeln.

Glasur:
50 g Vollmilchkuvertüre
schmelzen und auf der Pyramide verteilen.

Waldmeister-Torte



Zutaten:
1 Pck. Götterspeise Waldmeister
250 ml Wasser

150 g Löffelbiskuits
125 g flüssige Butter
500 g Mascarpone
300 g Joghurt
½ Pck. Zitronen-Back

6 Blatt Gelatine
75 g Zucker

Zubereitung:
Götterspeise nach Anleitung kochen, kalt stellen. Löffelbiskuits zermahlen, mit flüssiger Butter vermischen und in eine Springform drücken.
Mascarpone mit Joghurt und Zitronen-Back vermischen. Gelatine und Zucker in die Créme geben.
Die Masse in die Springform füllen, glattstreichen und die Götterspeise darüber verteilen. 3 Std. kalt stellen.





Besser wenig mit Gerechtigkeit,

als ein großes Einkommen mit Unrecht.

Sprüche 16, 8


Gebäck



Zutaten:
1 D. Milchmädchen (gekocht)
150 g Butter
50 g Zucker
320 g Butterkekse
320 g Sonnenblumenkerne
evtl. Rosinen

Zubereitung:
Butter und Zucker verrühren. Die Butterkekse zerkleinern und die Sonnenblumenkerne rösten. Anschließend alle Zutaten vermischen, in eine gewünschte Form legen und festdrücken.

Cappuccino-Kipferl



Ergibt ca. 50 Stück

Teig:
4 EL Cappuccino-Pulver
50 ml kochendes Wasser
340 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
1 Pr. Salz
180 g Margarine

50 g Zartbitter-Kuvertüre
Mokkabohnen

Zubereitung:
Cappuccino-Pulver mit kochendem Wasser verrühren.
Mehl mit gemahlenen Mandeln, Zucker und Salz mischen.
Margarine und abgekühlten Cappuccino unterkneten.

Den Teig 1 Std. kalt stellen. Danach ca. 15 g schwere Häufchen abwiegen und zu Halbmonden formen. Bei 190°C ca. 10 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Zartbitter-Kuvertüre und ein paar Mokkabohnen beliebig verzieren.



Zaubernüsse mit Pudding

Teig:
250 g Margarine
4 Eier
150 g Zucker
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
Ca. 450 g Mehl

Créme:
3 Becher Schlagsahne
180 g Zucker
6 gehäufte TL Speisestärke
10 Stk. Durchbeißer (Karamellbonbons)

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und mit einem Zaubernuss-Gerät (siehe Foto) die Nusshälften backen. Eventuell die Kanten beschneiden.
Sahne mit Zucker zum Kochen bringen. Speisestärke mit etwas lauwarmem Wasser anrühren und hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Durchbeißer darin schmelzen lassen.
Die Nusshälften damit füllen und zusammenkleben.



Schmandkringel

Zutaten:
100 g Mehl
½ TL Backpulver
100 g Speisestärke
50 g Margarine
150 g Créme fraîche
1 Eiweiß
etwas Hagelzucker

Zubereitung:
Mehl und Speisestärke in eine Schüssel sieben, weiche Margarine und Schmand dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
Auf Backpapier ca. 3 mm dick ausrollen und mit der entsprechenden Ausstechform Kringel ausstechen. Die Kringel mit Eiweiß etwas bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei 200°C ca. 15 Min. backen.





Persiki (Pfirsiche)

Rezept Nr. 1:

Zutaten:

Teig:
2 Becher Schmand
2 Eier
2 Becher Zucker
30 g Butter
2 Pck. Backpulver
Mehl

Füllung:
2 Becher Schlagsahne
2 EL Zucker
1 Pck. Paradiescreme

3 rote Beeten
3 Möhren

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten den Teig herstellen. Der Teig muss weich sein. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr klebt.
Aus dem Teig kleine Kugeln formen (1,5 cm Ø), bei 170°C goldbraun backen, auskühlen lassen. Die Kugeln aushöhlen. Créme so lange schlagen, bis sie die gewünschte Festigkeit erreicht hat. Die ausgehöhlten Kugeln damit füllen.
Rote Beeten und Möhren jeweils in ein extra Schälchen auspressen. Die gefüllten Kugeln abwechselnd in die Säfte tauchen und in Zucker wälzen.



Rezept Nr. 2:

Teig:
500 g Mehl
4 Eier
250 g Margarine
1 Pck. Backpulver
1 Becher Zucker
½ Becher Milch
1 Pck. Vanillin-Zucker

Füllung:
100 g Nüsse
½ Glas Marmelade
Rumaroma
1 EL Kakao
1 Becher warme
½ Becher Milch
Tortenguss rot

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen und walnussgroße Bällchen formen. Die Bällchen bei 180°C 15-20 Min. backen. Anschließend die untere Seite aushöhlen. Die Zutaten der Füllung vermengen. Den Teig, der ausgehöhlt wurde mit der Füllung mischen. Die leeren 2 Hälften füllen und zusammenkleben.

Tortenguss auf beide Pfirsich-Hälften streichen und in Zucker wälzen.





Schokoladen-Taler

Ergibt ca. 50 Stück

Zutaten:
300 g Mehl
1 Eigelb
175 g Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie 1 Std. kalt stellen, danach auf Backpapier ausrollen (ca. 0,7 cm dick), ausstechen und bei 190°C ca. 15 Min. backen. Erkalten lassen.

50 g Schokoladen-Kuvertüre
im Wasserbad schmelzen und die Taler damit beliebig bestreichen.



Erdnuss-Schoko-Cookies

Zutaten:
200 g ungesalzene Erdnüsse
mit einem Nudelholz zerkleinern.
230 g Butter mit
100 g weißem Zucker und
100 g braunem Zucker,
1 Pr. Salz und
1 Pck. Vanillin-Zucker
cremig rühren.

2 Eier einzeln unterrühren.
420 g Mehl mit
2 TL Kakaopulver und
1 TL Backpulver
mischen und unterrühren.

150 g Schokoladen-Tröpfchen
und Erdnüsse unterheben.

Mit einem Esslöffel kleine, flache Teighäufchen auf ein Backblech geben (ca. 25 Stck.) und bei 200°C ca. 15 Min. backen.





Schwarz-Weiß-Gebäck

Zutaten:
300 g+10 g Mehl
1 Prise Salz
200 g Margarine
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei
1 Eiweiß
20 g Kakao

Zubereitung:
Mehl in eine Schüssel sieben und Salz, Margarine, Puderzucker und Vanillin-Zucker dazugeben und mit dem Mixer verrühren. Das Ei und das Eiweiß dazugeben und zu einem etwas klebrigen Teig verarbeiten. Danach den Teig halbieren und in die eine Hälfte Kakao und in die andere Hälfte 10 g Mehl mit der Hand einkneten, zu einem glatten Teig verarbeiten.
Beide Teighälften zu einem gleich großen Rechteck auf Backpapier ausrollen. Die dunkle Teighälfte auf die helle Hälfte legen und aufrollen. Für 2 Std. in den Kühlschrank stellen, danach erst in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
Bei 180°C ca. 12 Min. backen.



Stracciatella-Plätzchen

Zutaten:
200 g Margarine
175 g brauner Zucker
50 g Zucker
1 Pck. Vanille-Back
2 Eier
325 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g Raspelschokolade
1 Pck. Schokotröpfchen

Zubereitung:
Margarine, Zucker und Vanilleback verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit den Mandeln dazugeben und mixen. Raspelschokolade und Schokotröpfchen mit der Hand unterrühren. Aus dem Teig ca. 20 g schwere Bällchen formen und auf ein Backblech legen, mit einer Gabel platt drücken. Im Backofen bei 200°C ca. 12-15 Min. backen.



Zutaten:

Teig:
1 Eigelb
4 EL Kondensmilch
75 g Puderzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
75 g Butter oder Margarine
250 g Mehl
3 TL Backpulver

Füllung:
50 g Zucker
1 gehäufter TL Kakao
3 EL Wasser
1 Eiweiß
75 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Zubereitung:
Teig aus den genannten Zutaten herstellen und auf Backpapier ausrollen. Die Zutaten für die Füllung miteinander vermengen und auf den Teig streichen. Anschließend den Teig einrollen. Die Rolle in Dreiecke schneiden.
Bei 200°C goldbraun backen.

Rubinplätzchen



Zutaten:

Teig:

250 g Margarine
125 g Zucker
3 Eigelb
1 Pck. Vanillin-Zucker
225 g Mehl
170 g Speisestärke

Eiweiß

Belag/Füllung:
150 g Kokosraspeln
150 g Gelee (nach Geschmack)

Zubereitung:
Margarine und Zucker cremig rühren. Eigelb mit Vanillin-Zucker, Mehl und Speisestärke hinzufügen.
Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, ½ Std. kalt stellen. Aus dem Teig ca. 12 g schwere Bällchen formen und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Bällchen erst in Eiweiß eintunken und dann in Kokosraspeln wälzen. Die Mulden mit Gelee füllen und bei 190°C ca. 10 Min. backen.

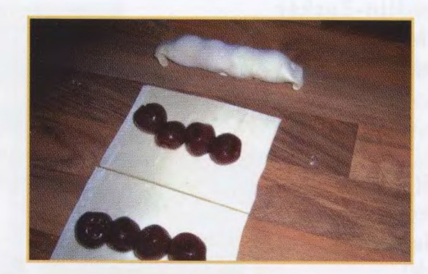


Blätterteigröllchen mit Kirschen

Zutaten:
1 Pck. Blätterteig-Quadrate
1 Glas Kirschen
1 D. Milchmädchen
150 g Butter

Zubereitung:
Blätterteig auftauen. Der Länge nach ausrollen, in 3 Teile schneiden, jedes Quadrat mit Kirschen belegen, zusammen rollen, gut zukleben. Bei ca 180°C ca. 12-15 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen.

Milchmädchen lange schlagen, Butter extra schlagen, dann miteinander verrühren, nicht schlagen!
Die Röllchen damit beschmieren und übereinander stapeln.











Zutaten:
2 Eier
3 EL Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
6 EL Mehl

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen. Der Teig muss sehr weich sein!
Eine Rolle formen, den Teig in Streifen schneiden und in Öl gold-gelb anbraten.

Wird zum Tee serviert.







Walnussbröckchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:
100 g Margarine
100 g brauner Zucker
1 Ei
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
70 g Mehl
1 TL Backpulver
400 g Walnusskerne (50 Walnuss-Hälften davon abnehmen zur Dekoration)

Zubereitung:
Die Walnusskerne (bis auf die 50 zurück behaltenen) in einer Küchenmaschine grob zerkleinern.
Aus den übrigen Zutaten einen Rührteig herstellen, Walnusskerne unterrühren.
Mit einem Teelöffel gut walnussgroße Stückchen abstechen, etwas zusammendrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Häufchen sollten dicht aneinander gelegt werden, so dass sie sich berühren.
In jedes Plätzchen zur Dekoration eine Walnusshälfte drücken.
Backzeit: Im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Min.



Kokos- oder Mandelecken

Ergibt ca. 20 Stck.

Zutaten:

Teig:
400 g Mehl
400 g Zucker
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillin-Zucker
6 Eier
1 Tasse Milch
1 Tasse Öl

Glasur:
200 g Zartbitterschokolade
200 g Vollmilchschokolade
1/4 l Milch
8 EL Zucker
250 g Butter
2 Pck. Kokosraspel oder gehackte Mandeln

Zubereitung:
Eier schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Vanillin-Zucker, Milch und Öl dazu geben. Mehl mit Backpulver vermischen und vorsichtig unterheben. Teig auf ein Backblech streichen und bei 180-200°C ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen.
Den Blechkuchen in Rauten oder Ecken schneiden. Butter, Zucker, Milch und Schokolade unter ständigem Rühren in einem Topf erwärmen, bis eine geschmeidige Masse entsteht.
Die obere Seite der Rauten oder Ecken in die Schokoladenmasse tauchen und in Kokosraspeln oder gehackten Mandeln wälzen.
Trocknen lassen und servieren.

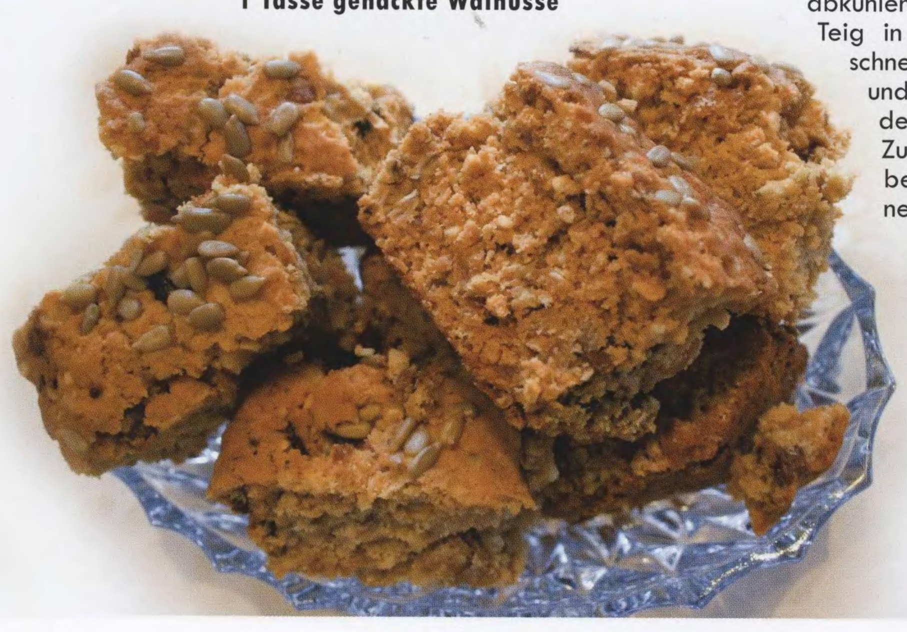
Südafrikanische Rusks

Zwieback-Gebäck

Zutaten:
475 g Margarine
2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl

Die oben genannten Zutaten in einem Topf schmelzen lassen (ohne zu kochen!). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In einer Schüssel zusammenmischen:
8 Tassen Mehl
3 Tassen Müsli
2 Tassen Cornflakes
2 Tassen Kokosraspeln
1 Tasse Rosinen
10 TL Backpulver
1 TL Salz
1 Tasse gehackte Walnüsse



500 ml Buttermilch
2 Eier
Sonnenblumenkerne

Zubereitung:
Buttermilch zur geschmolzenen Margarinenmasse geben und dann mit den trockenen Zutaten und den Eiern vermischen.
Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit den Händen ebnen. Sonnenblumenkerne darüber streuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 25-30 Min. backen. Mit einem scharfen Messer testen, ob der Teig gar ist. Wenn ja, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
Teig in ca 8x3 cm lange „Finger“ schneiden. Vom Backblech nehmen und auf zwei Bleche verteilen, mit der weichen Seite nach oben. Zurück in den Ofen stellen und bei 100°C über Nacht austrocknen lassen.

Die Rusks abkühlen lassen, bevor sie in einen luftdichten Behälter gepackt werden. Behälter gut verschließen, damit die Rusks nicht wieder weich werden.



„Vogelfutter"

Zutaten:
500 g Kellogg's Pops
500 g Sonnenblumenkerne
250 g Butter
400 g Karamell-Bonbons (Durchbeißer)

Zubereitung:
Butter und Durchbeißer im Topf schmelzen. Die cremige, geschmolzene Masse mit Kellogg´s Pops und Sonnenblumenkernen vermischen. Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Kalt werden lassen. Anschließend in Stücke schneiden.
Die Masse kann auch in Muffin-Förmchen gefüllt werden.

Tipp:

Sonnenblumenkerne können auch vorher geröstet werden.



Kokos-Makronen

Zutaten:
4 h Eiweiß
1 Prise Salz
1 TL Vanillin-Zucker
150 g Zucker
200 g Kokosraspel

Zubereitung:
Eiweiß mit Salz und Vanillin-Zucker steif schlagen. Zucker und Kokosraspel unterrühren und auf ein Backblech mit 2 TL kleine Häufchen formen.
(Wer Backoblaten mag, kann die Häufchen auch darauf setzen)
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C goldbraun backen.

Tipp:

Die Makronen schmecken auch sehr lecker, wenn man 1-2 Tropfen Zitronen- oder Butteröl dazugibt.





Schoko-Muffins

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Teig:
250 g Butter
200 g Zartbitterkuvertüre
150 g Zucker
6 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Schokotropfen

Zubereitung:
Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit Zucker cremig rühren. Schokoladen-Buttermaße zum Eigelb hinzufügen, mit Mehl und Backpulver verrühren, Eiweiß unterheben. Zum Schluss die Schokoladentropfen unterrühren. Die Teigmasse in Papierförmchen verteilen und bei 175°C 25-30 Min. backen.



Snickers-Muffins

Für ca. 20 Stück

Zutaten:
180 g Snickers
50 g ungesalzene Erdnüsse

Teig:
175 g Margarine
1 Pr. Salz
125 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Eier
325 g Mehl
1 Pck. Backpulver
5 EL Milch

Zubereitung:
Erdnüsse grob hacken.
Margarine, Salz, braunen Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver im Wechsel mit Milch unterrühren. Evtl. die Snickers zerschneiden und mit den Erdnüssen unter den Teig rühren. Teig in Muffinförmchen geben und bei 175°C 25 Min. backen.





Zutaten:
250 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
2½ TL Natron

Alles miteinander in einer Schüssel verrühren.

1 Ei
80 g Nussnougat (geschmolzen)
80 g Zucker
60 ml Öl
150 ml saure Sahne
130 ml Buttermilch
gut verrühren und mit den trockenen Zutaten vermengen.

1 Pck. Toffifees
100 g Haselnusskonfitüre

Zubereitung:
Die Hälfte des Teiges in die Muffinform geben. Je ein Toffifee hineinsetzen und mit dem übrigen Teig auffüllen. Bei 170°C 20-25 Min. backen.
Haselnusskonfitüre schmelzen lassen und die Muffins damit bestreichen. Anschließend je ein Toffifee mit der Wölbung nach oben auf die Muffins setzen.

Johannisbeer-Streusel-Taler

Ergibt: 10 Stück

Zutaten:
125 ml warme Milch
300 g Mehl
½ Würfel Hefe
1 Ei
75 g Margarine schmelzen, abkühlen
3 EL Zucker

Zubereitung:
Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und 40 Min. gehen lassen.

250 g Quark
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Eier
2 EL Zucker

Alles zusammenrühren.

Streusel herstellen aus:
75 g Fett (schmelzen, abkühlen)
135 g Mehl
40 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

400 g Rote Johannisbeeren (oder anderes Obst, frisch o. gefroren)

Den Teig durchkneten und in 10 Stükke schneiden, zu einem Taler ausrollen, ca. 13 cm. Die Quarkmasse darauf verstreichen, mit Obst belegen und die Streusel oben drauf verteilen.
15-20 Min. backen, abkühlen, mit Puderzucker bestreuen.





Zutaten:
400 g Butterkekse
350 g Zwieback
1 Pck. Butter
2 D. Milchmädchen

Kakaopulver

Zubereitung:
Butterkekse und Zwiebacke fein mahlen. Butter und Milchmädchen schlagen. Keksmasse in die Buttermasse geben und gut verkneten.
Aus der Masse runde Bällchen oder längliche „Kroketten“ formen und im Kakaopulver wälzen.
Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag servieren.

Orangenstäbchen

Zutaten:
175 g Margarine
75 g Zucker
1 Pck. Orangen-Back
5 EL Orangensaft
1 Eigelb
200 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
100 g Puderzucker

Zubereitung:
Margarine, Zucker, Orangenback, 3 EL Orangensaft und Eigelb mit dem Mixer verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterrühren, evtl. mit der Hand noch gut verkneten. Aus dem Teig 10 cm lange Stäbchen formen und im Backofen bei 225°C ca. 10 Min. backen.
Puderzucker mit 2 EL Orangensaft verrühren und die abgekühlten Stäbchen an beiden Enden darin eintunken und trocknen lassen.



Spritzgebäck

Teig:
200 g Margarine
1 Prise Salz
120 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
350 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Eigelb
50 ml Milch
½ Pck. geriebene Zitronenschale
1 TL Kakao
100 g Kuvertüre

Zubereitung:
Margarine, Salz, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Mehl, Backpulver und Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig halbieren, in eine Hälfte die Zitronenschale und in die andere das Kakaopulver unterrühren. Danach den Teig in eine Spritztülle füllen und in verschiedene Formen auf ein Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 12-15 Min. backen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und das Spritzgebäck damit verzieren.

Tipp:

Man kann den Teig auch abwechselnd löffelweise in die Spritztülle füllen, dann sieht das Spritzgebäck marmoriert aus.





Cappucino-Spritzgebäck

Teig:
125 g Margarine
100 g Zucker
15 g Cappuccino-Pulver
1Ei
100 g Speisestärke
150 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Kuvertüre

Zubereitung:
Margarine, Zucker, Cappuccino-Pulver und das Ei verrühren. Speisestärke, Mehl und Backpulver sieben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in unterschiedliche Formen auf ein Backblech spritzen. Bei 200°C ca. 12-15 Min. backen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und das Spritzgebäck damit verzieren.



Marzipan-Spritzgebäck

Teig:
200 g Margarine
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
125 g Marzipan-Rohmasse
1 Ei
½ Pck. geriebene Zitronenschale
200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 TL Backpulver
Ca. 50 ml Milch
100 g Kuvertüre

Zubereitung:
Margarine mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Marzipan in kleinste Stücke schneiden und mit dem Ei und der Zitronenschale kräftig verrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig für 1 Std. in den Kühlschrank legen, danach mit einer Spritztülle in unterschiedliche Formen auf ein Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Min. backen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und das Spritzgebäck damit verzieren.





Wer seinen Acker baut,
der wird Brot die Fülle haben.
Sprüche 12, 11a


Brote

Kräuter-Gewürz-Brot im Blumentopf

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Zutaten:
2 Ton-Blumentöpfe als Backformen

500 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
125 ml lauwarme Milch
1 Prise Zucker
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 g Margarine
2 Eier
1 gehäufter TL Salz
1 Prise abgeriebener Muskatnuss
1 TL Anis
½ TL Fenchel
4 EL getrockneter Dill
½ TL Rosmarin

Margarine zum Einfetten der Töpfe
2 TL Anis

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten, Gewürze unterrühren und ca. 45 Minuten gehen lassen.
2 Blumentöpfe einfetten und den Teig hineingeben. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.
Teig mit Wasser bestreichen und mit Anis bestreuen. Bei 200°C ca. 40-45 Minuten backen.
Das Brot sieht sehr dekorativ aus.



Zutaten:
300 g Mehl
1 Prise Zucker
5 EL Olivenöl
1 ½ EL Kräuter der Provence
25 g frische Hefe
Salz
100 g schwarze Oliven

Zubereitung:
Hefe in 1/8 l lauwarmen Wasser auflösen. Mit Zucker, 1 1/2 TL Salz und 3 EL Olivenöl zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten.
Mit einem Tuch abdecken und ca. 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis das doppelte Teigvolumen erreicht ist.
Oliven fein würfeln und mit 1 EL Kräuter der Provence mischen.
Teig kneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 30x40 cm großen Rechteck ausrollen.
Mit restlichem Öl bestreichen und Oliven darauf verteilen.
Den Teig von der langen Seite locker aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein Backpapier legen.
Olivenbrot mit Salzwasser bestreichen und mit einem Messer mehrmals diagonal einschneiden.
Restliche Kräuter darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 175°C) 20-25 Min. gold-braun backen.



Zutaten:
225 g Weizenvollkornmehl
225 g Weizenmehl Type 550
1 TL Salz
¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 TL Trockenhefe
25 g Parmesan, gerieben
2 EL roter Pesto
120 g getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft, gehackt + 1 EL Öl)
300 ml lauwarmes Wasser
1 TL grobes Meersalz zum Bestreuen

Zubereitung:
Beide Mehlsorten in eine Schüssel sieben. Salz, Pfeffer und Hefe untermischen. In der Mitte eine Mulde drükken. Parmesan, Pesto und die Tomaten mit dem Öl in die Mulde geben. Das Wasser dazugeben, sodass ein weicher Teig entsteht. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 10 Min. durchkneten. Nach Wunsch einen Zopf flechten oder einen runden Laib formen. Das Brot auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, drauflegen. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen. Den Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen. Das Brot mit Wasser leicht anfeuchten und mit dem groben Salz bestreuen. Nach 10 Min. Backzeit die Temperatur auf 200 °C (Umluft 180 °C) reduzieren. Weitere 15-20 Min. backen.

Kartoffel-Haferbrot

Zutaten:
250 g Kartoffeln
1 Pck. Trockenhefe
1 TL Zucker
350 g Mehl
100 g Haferflocken
1 TL Salz
1 g Eiweiß
Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:
Kartoffeln mit Schale kochen, pellen, durchpressen, erkalten lassen. Hefe mit Zucker, 50 g Mehl und etwas warmes Wasser zu einem Vorteig verrühren und sichtbar gehen lassen. In der Zeit die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Den Vorteig mit 200 ml Wasser in die Schüssel geben und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen. Danach den Teig nochmals gut durchkneten und zu einem Brotlaib formen (oder in eine Kastenform füllen), mit Eiweiß einpinseln und ein paar zusätzliche Haferflocken darauf streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 40-45 Min. backen.

Vollkorn-Frühstücksbrötchen

Zutaten:
350 g Roggenmehl
50 g Sesamschrot
50 g Leinsamenschrot
50 g Sonnenblumenkernschrot
500 g Weizenmehl
50 g Honig
80 g Olivenöl
15 g Salz
2 Pck. Trockenhefe
500 ml warmes Wasser

Zubereitung:
Hefeteig aus den angegebenen Zutaten herstellen und ca. 30 Min. ruhen lassen.
Danach etwa 18 gleich große Kugeln formen und auf ein Blech setzen (evtl. einen Schlitz in die Brötchen schneiden).
Wiederum 30 Min. gehen lassen.
Bei 200°C ca. 20 Min. backen.

Müsli-Frühstücksbrötchen

Zutaten für 8 Brötchen:
450 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
1 TL Zucker
½ TL Salz
150 g beliebiges Müsli
50 g Margarine
375 ml lauwarmes Wasser
Ein paar Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:
Hefe mit 2 TL Mehl und Zucker mischen, etwas lauwarmes Wasser hinzufügen und verrühren. Mehl sieben und Salz, Margarine, Wasser in die angerührte Hefe hinzufügen und zu einem weichen, etwas klebrigen Teig verrühren. An einem warmen Ort ½ Std. gehen lassen. Danach das Müsli unterkneten und den Teig in 8 Teile teilen und zu Brötchen formen. Mit Haferflocken bestreuen, etwas andrücken und bei 225°C ca. 20 Min. backen.





Zutaten:
200 g Dinkelmehl
300 g Weizenmehl
100 g gemahlene Walnüsse
125 g Rosinen
1Pck. Trockenhefe
1 EL Honig
1 EL Olivenöl
3/8 l warmes Wasser

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen und lange mit dem Knethaken vermischen.
Den Teig gehen lassen. Dann in eine gefettete Kastenform geben und nochmals gehen lassen.
Bei 175°C 60 Min. im vorgeheizten Ofen backen.



Opfere Gott Dank und erfülle dem Höchsten deine Gelübde.

Psalm 50, 14


Dips & Aufstriche

Dip für Salat oder Gemüseplatten

Zutaten:
1 Pck. Kräuter-Frischkäse
500 g Natur-Joghurt
100 ml Sahne
2 Pck. Salatkrönung, italienische Art
Streuwürze, (z. B. Vegeta)
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:
Alle Zutaten miteinander vermischen und zu verschiedenen Salat- oder Gemüseplatten reichen.



Zutaten:
2 D. Thunfisch (in eigenem Saft)
1 Zwiebel
1 Pck. Salatkrönung (italienisch)
1 Messerspitze Salz
1 Pr. Pfeffer
3 EL Öl (Tipp: russisches Öl)

Zubereitung:
Thunfisch absieben und in eine Schüssel geben. Zwiebel würfeln und Salatkrönung dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Öl verrühren.



Honig-Basilikum-Dip

Zutaten:
1 Zwiebel
200 g Schmand
2 EL Honig
einige Blättchen Basilikum

Zubereitung:
Zwiebel fein hacken, Basilikum-Blättchen ebenfalls klein schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen.



Lachscréme

Zutaten:
1 Pck. Räucherlachs
600 g Frischkäse
½ Becher Créme fraîche
2 Pck. gefrorener Basilikum

Zitronenscheiben und frischer Dill zum Garnieren

Evtl. Brot, z. B. Baguette oder Schwarzbrottaler

Zubereitung:
Basilikum auftauen lassen, Lachs in feine Streifen oder kleine Stückchen schneiden und mit den übrigen Zutaten vermischen.

Die Créme auf Baguette-Scheiben oder Schwarzbrottaler streichen und mit Zitronenscheiben und Dill garnieren. Oder die Créme in kleine Papierförmchen füllen.



Salate & Beilagen

Suppen

Hauptspeisen

Nachspeisen

Snacks

Kuchen

Torten

Gebäck

Brote

Dips & Aufstriche

Abkürzungen

Bd.	-	Bund
ca.	-	Circa
EL	-	Esslöffel
TL	-	Teelöffel
g	-	Gramm
kg	-	Kilogramm
l	-	Liter
Min.	-	Minuten
Pck.	-	Päckchen
Stck	-	Stück
Std.	-	Stunde

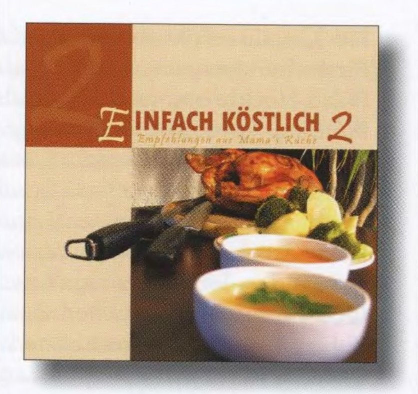


Einfach köstlich!

Band 1

Wer von uns erinnert sich nicht gerne an die wundervollen Gerichte aus Mamas Küche? An Manty, Plov, Pelmeni, Napoleon, Oreschki, Zwieback und vieles mehr. Nicht selten wurde nach einer gelungenen Mahlzeit nach dem jeweiligen Rezept gefragt. Doch selten konnte man es einfach irgendwo abschreiben. Aber jetzt ist es so weit - viele der russlanddeutschen Rezepte wurden in diesem Buch zusammengefasst. Nun hat auch die jüngere Generation die Möglichkeit, selber die altbewährten Gerichte zu kochen und dann auch zu genießen.

05-5-016 **€ 14,95**



Einfach köstlich!

Band 2

Wer das Erste hat und das Zweite sieht, will es unbedingt haben, oder? Wunderschön aufgemacht mit bunten Bildern von verschiedenen internationalen Gerichten, war und ist dieses Kochbuch "Einfach köstlich Band 2" noch immer ein Bestseller. Gerne schauen Alt und Jung hinein, denn es ist für jeden etwas dabei. Gerichte, die einfach und schnell gemacht sind, der kleine Hunger ist auch schnell gestillt. Auch für festliche Tafeln zu Hochzeiten oder anderen feierlichen Anlässen finden Sie hier eine reiche Auswahl. Dieses Buch ist eine Empfehlung wert, schauen Sie selbst hinein.

05-5-021 **€ 14,95**

Ausgezeichnet mit dem „Gourmand World Cookbook Award"



Einfach köstlich!

Band 3

Erinnern auch Sie sich gern an die wundervollen Gerichte aus Mamas oder Omas Küche? Im dritten Band von "Einfach köstlich" gibt es viele neue Rezepte aus der internationalen Küche. Ob Kaukasischer Schaschlyk, Bessarabischer Krautsalat, Moldauische Mamalyga oder auch schwäbische Eierspätzle - alle Rezepte wurden schon im Alltag erprobt und sind wärmstens zu empfehlen. Alle Gerichte sind einfach zu kochen und erfordern keine exotischen Zutaten. Achten Sie bitte auch auf die Kuchen- und Tortenrezepte!

05-5-036 **€ 14,95**

Im vierten Band von "Einfach köstlich" gibt es wieder viele
neue Rezepte aus aller Welt:
Koreanisches Kimtschi, Indisches Curry, Dänisches Apfelfleisch, Hähnchengericht aus Guatemala, Südafrikanische Rusks und vieles mehr - alle Rezepte wurden schon im Alltag erprobt und sind wärmstens zu empfehlen.
Sollten Sie mit dieser abwechslungsreichen Küche noch nicht vertraut sein, dann sei Ihnen gesagt: Sie verpassen
wunderbare Momente des Genießens.
Alle Gerichte sind einfach zu kochen und erfordern keine exotischen Zutaten.

Einfach lecker und besonders köstlich!

Guten Appetit!

ISBN 978-3-86954-003-0

